Downloaded from www.vandenborre.be

GELATERIA PRO

Typ/Type 850

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
User Manual

Downloaded from www.vandenborre.be

BEDIENUNGSANLEITUNG 03 – 54

MODE D'EMPLOI 55 – 106

USER MANUAL 107 – 155

Downloaded from www.vandenborre.be

INHALT

04 Beschreibung der Teile

06 Das Display

07 Das Zubehör zur Glacémaschine

08 Wichtige Sicherheitsbestimmungen

12 Mit diesen Extras ist Ihre Glacémaschine ausgestattet

13 Vor der Inbetriebnahme

14 Eiszubereitung im AUTOMATIK-Modus

17 Eiszubereitung im MANUAL-Modus

18 "KEEP COOL" Kühlhalte-Funktion

18 Gerät ausschalten

18 "PRE-COOL" Vorkühl-Funktion

20 Reinigung und Pflege

21 Aufbewahrung

22 Tipps für ein perfektes Glacé

23 Tipps für die Zubereitung von Eismasse mit heissen Zutaten

25 Die wichtigsten Zutaten für ein leckeres Eis

26 Fragen und Antworten

29 Technische Angaben

30 Entsorgung / SOLIS Helpline

31 Rezepte

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ BESCHREIBUNG DER TEILE

A **Eloxiertes Eisgefäss** mit einem Griff zur einfachen Handhabung.
Achtung: Dieses Gefäss ist nicht spülmaschinengeeignet und darf nicht in den Gefrierschrank gestellt werden.

B **Rührwerkzeug,** für die Zubereitung der Eismasse. Erfasst auch die Eismasse direkt an den Innenwänden. **Achtung:** Kann nicht im Gefrierschrank aufbewahrt werden, ist allerdings spülmaschinengeeignet (nur im oberen Fach der Spülmaschine).

C **Deckel,** kann im Ganzen abgehoben und mit der Schlaufe zur Hälfte aufgeklappt werden.

D **Edelstahl-Gehäuse**

E **POWER-Taste** zum Ein- und Ausschalten der Maschine.

F **START/PAUSE-Taste** zum Starten und Stoppen des Zubereitungsprozesses.

G **MANUAL-TIMER Einstellungstasten.** Mit Hilfe der ∨ oder ∧ Tasten kann eine Zubereitungszeit zwischen 5 und 180 Minuten per Hand eingestellt werden.

H **PRE-COOL-Taste** zum Abkühlen der Maschine auf -10 bis -30° Celsius. Diese Taste dient auch als HOLD-Taste zur Aktivierung und Deaktivierung der Kindersicherung.

I **KEEP COOL-Taste** zum Kühlhalten der Eismasse. In der Kühlhalte-Funktion wird die Eismasse bis zu 3 Stunden gekühlt und immer wieder gerührt.

J **Konsistenz-Wahlregler (Automatischer Timer).** Mit diesem Wahlregler können Sie die folgenden vier Konsistenzen einstellen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato (italienisches Eis) und Ice Cream (Eiscreme). Wenn Sie den Regler nach links drehen, wird die Masse weicher (SOFTER), wenn Sie den Regler nach rechts drehen, wird die Masse fester (HARDER).

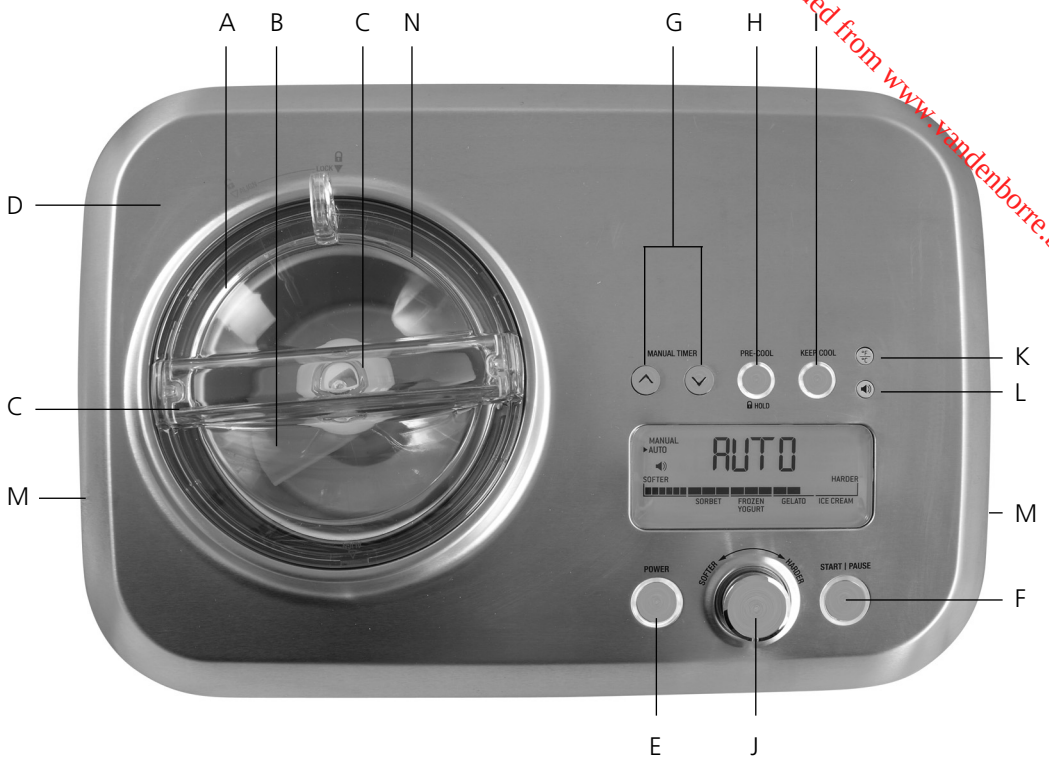
K **Umwechseltaste** zum Wechseln von Celsius auf Fahrenheit.
Ihre SOLIS Gelateria Pro verfügt über eine Temperatureinheit-Wechselfunktion. Wenn Sie die Taste einmal drücken, sehen Sie die Temperatur und drücken Sie die °F °C -Taste noch einmal, können Sie von Celsius zu Fahrenheit wechseln. **Hinweis:** Drücken Sie die °F °C -Taste wenn im Display die Temperatur angezeigt ist, ändert sich die Temperatureinheit sofort.

L **Lautstärke-Taste**: Ihre SOLIS Gelateria Pro verfügt über ein akustisches Signal um anzuzeigen, dass die Eiszubereitung abgeschlossen ist. Sie können die Lautstärke einstellen und zwischen laut, leise und stumm wählen. Zudem können Sie auch am Ende eine Melodie abspielen lassen.

M **Griffe** zur einfachen Handhabung

N **Eisgefäss-Kammer**

Downloaded from www.vandenborre.be

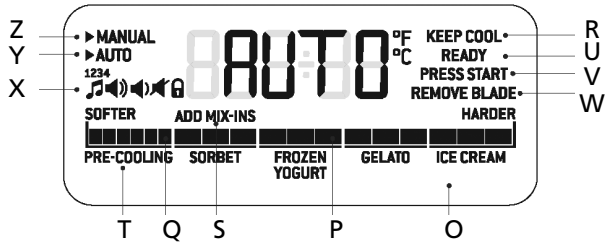


In Werkeinstellung zurücksetzen

- Um die Werkeinstellung zurückzuholen, drücken Sie im Standby-Modus für 5 Sekunden die KEEP COOL-Taste. Achtung: Dies ist nur im Standby-Modus möglich.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DAS DISPLAY



O **LCD-Display** zeigt die getätigten Einstellungen und den momentanen Zubereitungsstatus an. Desweiteren leuchten abwechselnd die Betriebszeit und die momentane Temperatur im Eisgefäss auf.

P **Anzeigebalken der Konsistenz-Einstellung,** von „SOFTER" (weich) ganz links bis „HARDER" (fest) ganz rechts, **bzw. der Eis-Art.**

Q **Anzeigebalken für die Kühlung (Cooling-Balken)**

R **Anzeige KEEP COOL-Funktion.** Leuchtet auf, wenn die Kühlhalte-Funktion eingestellt wurde. Ist diese Funktion aktiviert, wird die Eismasse bis zu 3 Stunden gekühlt und immer wieder gerührt.

S **Anzeige ADD MIX-INS.** Diese Anzeige blinkt, wenn der richtige Zeitpunkt zur Zugabe von festen, individuellen Zutaten erreicht ist.

T **Anzeige PRE-COOLING.** Leuchtet auf, wenn die Vorkühl-Funktion eingestellt wurde und der Kompressor die Maschine kühlt. COOLING leuchtet auf, wenn das Gerät in der Eiszubereitung ist.

U **Anzeige READY.** Diese Anzeige leuchtet auf, wenn entweder die Vorkühl-Phase abgeschlossen ist, die Eismasse die richtige Konsistenz erreicht hat oder die eingestellte Zeit im MANUAL-Modus abgelaufen ist.

V **Anzeige PRESS START.** Diese Anzeige blinkt am Ende der Vorkühl-Funktion (PRE-COOL) um anzuzeigen, dass die Maschine soweit abgekühlt ist, um mit der Eiszubereitung zu starten.

W **Anzeige REMOVE BLADE.** Diese Anzeige zeigt an, dass die Eiszubereitung beendet ist und das Rührwerkzeug aus dem Eisgefäss entfernt werden kann.

X **Anzeige Signal-Lautstärke.** Diese Anzeige zeigt an, welche Lautstärke eingestellt ist: laut, leise oder stumm . In der Position spielt das Gerät eine Melodie. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet auf.

Y Der Pfeil bei der **Anzeige AUTO** leuchtet auf, wenn die Automatik-Funktion aktiviert ist.

Z Der Pfeil bei der **Anzeige MANUAL** leuchtet auf, wenn die manuelle Zeiteinstellungs-Funktion aktiviert ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DAS ZUBEHÖR ZUR GLACÉMASCHINE

Eloxiertes Eisgefäss

Eisschaber, um die Eismasse aus dem Eisgefäss zu entfernen

Rührwerkzeug

Flaschenbürste, um das Rührwerkzeug und das Eisgefäss zu reinigen

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ WICHTIGE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer SOLIS Gelateria Pro diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Glacémaschine noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
3. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen und trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb die Glacémaschine nie in der Nähe einer Tischkante aufstellen. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 15 cm zur nächsten Wand ein, damit sich ihr Gerät nicht überhitzt.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
5. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Ihre SOLIS Gelateria Pro ist mit einem Kompressor ausgestattet, der immer aufrecht stehen muss. Trennen Sie das Gerät nie von seinen Standfüssen und platzieren Sie es immer auf den Füssen stehend mit der Einfüllöffnung nach oben. Benutzen und lagern Sie das Gerät immer auf den Füssen stehend.
7. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
8. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

9. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
11. Glacémaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei SOLIS oder einer von SOLIS autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
13. Das Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).
14. Das Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
16. Das Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
17. Das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
18. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
19. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
20. Prüfen Sie Ihre Glacémaschine vor jedem Gebrauch.
21. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei SOLIS oder bei einer von SOLIS autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
22. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (auch Kinder) oder unwissende und unerfahrende Personen dürfen die

Downloaded from www.vandenborre.be

Glacémaschine nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist.

23. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, wenn sie genau instruiert wurden, wie das Gerät sicher zu benutzen ist, auf die eventuellen Gefahrenquellen hingewiesen wurden und diese auch verstanden haben.
24. Das Gerät sollte nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung gereinigt werden.
25. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Glacémaschine spielen.
26. Stellen Sie sicher, dass die SOLIS Gelateria Pro korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie sie in Betrieb nehmen. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung.
27. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich das mitgelieferte Rührwerkzeug und das Eisgefäss.
28. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker ausgesteckt ist, bevor Sie das Rührwerkzeug anbringen.
29. Stellen Sie immer sicher, dass das Rührwerkzeug fest auf der Welle steckt, bevor Sie die Glacémaschine starten.
30. Niemals die Luftöffnungen abdecken, während das Gerät in Gebrauch ist.
31. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinander nehmen oder reinigen, schalten Sie das Gerät immer erst mit der START/PAUSE-Taste und dann der POWER-Taste aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor, der Kompressor und das Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
32. Glacémaschine und Rührwerkzeug mit Vorsicht benutzen. Niemals in das Eisgefäss fassen oder das Rührwerkzeug berühren, wenn das Gerät eingeschaltet oder eingesteckt ist. Während des Betriebs darf kein Körperteil, Haare, Kleidung oder Küchenwerkzeug in die Nähe des rotierenden Rührwerkzeugs kommen.
33. Sollte ein Gegenstand (wie z.B. Spatel oder Küchenwerkzeug) während des Betriebs versehentlich in das Eisgefäss fallen, drücken Sie die START/PAUSE- und POWER-Taste, ziehen den Netzstecker und entfernen den Gegenstand, sobald Motor und Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind.
34. Um die Eismasse aus dem Eisgefäss zu nehmen, immer erst Gerät mit der START/PAUSE- und POWER-Taste ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis Motor, Kompressor und Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind.

Downloaded from www.vandenborre.be

35. Auch vor der Reinigung immer erst Rührwerkzeug abnehmen.
36. Benutzen Sie die SOLIS Gelateria Pro nur zur Zubereitung von Speiseeis, Sorbet oder Glacé.
37. Nehmen Sie die Glacémaschine niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Eisgefäss in Betrieb.
38. Die Zutaten niemals direkt in die Eisgefäss-Kammer geben. Die Zutaten dürfen nur in das Eisgefäss gegeben werden.
39. Prüfen Sie immer, ob die Eisgefäss-Kammer und die Aussenseite des Eisgefässes absolut sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
40. Verarbeiten Sie keine heissen oder kochenden Flüssigkeiten. Diese müssen vor dem Eingiessen in das Eisgefäss immer abgekühlt sein.
41. Halten Sie das Gerät sauber. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Pflege und Reinigung“ dieser Anleitung. Nur das Rührwerkzeug ist für die Reinigung im Oberfach der Spülmaschine geeignet. Andere Teile dürfen nicht in den Geschirrspüler gegeben werden.
42. Der Gerätedeckel sollte auch bei Nicht-Gebrauch immer nur für kurze Zeit entfernt werden.
43. Niemals explosive bzw. entflammbare Substanzen wie Aerosol-Behälter (Deodorant-Sprays, Haarsprays etc.) in der Glacémaschine lagern.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ MIT DIESEN EXTRAS IST IHRE SOLIS GELATERIA PRO AUSGESTATTET

AUTOMATIK-MODUS

Der eingebaute Automatik-Modus rührt und kühlt die Zutaten bis zur gewünschten Festigkeit und Konsistenz. Wählen Sie eine der vorprogrammierten Funktionen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato (italienisches Eis) oder Ice-Cream (klassische Eiscreme). Sobald die Zubereitung fertig ist, ertönt ein Signal.

MANUAL-MODUS

Sie können die Zubereitungszeit manuell einstellen, falls im Rezept eine genaue Zeitangabe genannt ist.

WAHL ZWISCHEN 4 EIS-ARTEN UND EIS-KONSISTENZEN

Ihre SOLIS Gelateria Pro hat vier vorprogrammierte Eis-Funktionen – wählen Sie zwischen Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato oder Eiscreme.

VORKÜHL-FUNKTION (PRE-COOL)

Es empfiehlt sich, mit der Vorkühl-Funktion Ihr Gerät vor der Zubereitung abzukühlen, besonders, wenn Sie die Zubereitungszeit verkürzen wollen. Diese optionale Funktion kühlt Ihre Maschine in ungefähr 5 bis 10 Minuten auf ca. -10 bis -30°C.

KÜHLHALTE-FUNKTION (KEEP COOL)

Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie mit der KEEP COOL Funktion die Masse vor dem Schmelzen schützen. In dieser Funktion arbeiten der Kompressor und der Motor für das Rührwerkzeug in Intervallen um die gewünschte Konsistenz sicher zu stellen.

KINDERSICHERUNG 🔒

Mit der Kindersicherung können Sie sicherstellen, dass Kinder Einstellungen der Maschine während des Betriebs nicht verändern. Halten Sie die Taste PRE-COOL / HOLD 🔒 während des Betriebs für 2 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Um diese Funktion wieder abzuschalten, drücken Sie die Taste PRE-COOL / HOLD für 2 weitere Sekunden.

Downloaded from www.vandenborre.be

ZUGABE-FUNKTION (ADD MIX-INS)

Feste Zutaten wie z.B. Schokostückchen oder frische Früchte, die nicht von Beginn an mit verarbeitet werden, können einfach durch die aufklappbare Deckelöffnung später zugegeben werden. Ihre SOLIS Gelateria Pro gibt ein akustisches Signal aus und die Anzeige ADD MIX-INS blinkt um Ihnen anzuzeigen, dass Sie nun Ihre festen Zutaten zufügen können.

AKUSTISCHES „FERTIG"-SIGNAL

Sobald Ihre Eiszubereitung fertig ist, gibt Ihre Maschine ein akustisches Signal aus. Die Lautstärke dieses Signals können Sie individuell einstellen: laut, leise oder stumm.

Wenn Sie die Einstellung ♫ wählen, ertönt am Ende eine kleine Melodie.

▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

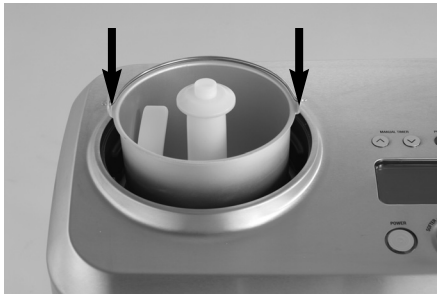
- Achtung: Ihre SOLIS Gelateria Pro ist mit einem Kompressor ausgestattet, der immer aufrecht stehen muss. Trennen Sie das Gerät nie von seinen Standfüssen und platzieren Sie es immer auf den Füssen stehend mit der Einfüllöffnung nach oben. Benutzen und lagern Sie das Gerät immer auf den Füssen stehend.
- Bevor Sie Ihre Glacémaschine das erste Mal benützen, entfernen Sie bitte alle Aufkleber. Prüfen Sie, ob Sie alle Accessoires und Maschinenteile aus der Verpackung genommen haben, bevor Sie diese entsorgen.
- Entfernen Sie den Deckel, das Eisgefäss und das Rührwerkzeug aus der Maschine. Reinigen Sie diese Teile mit etwas sanftem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und spülen Sie alles sorgfältig. Trocknen Sie alle Teile.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ EISZUBEREITUNG IM AUTOMATIK-MODUS

1. Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Welle im Eisgefäss.
2. Geben Sie die Zutaten in der Reihenfolge des Rezepts oder die vorbereitete Eismasse in das Eisgefäss. Wischen Sie eventuelle Reste vom Rand des Eisgefässes.
3. **Hinweis:** Stecken Sie das Rührwerkzeug immer in das Eisgefäss, bevor Sie die Zutaten in das Gefäss geben. Das Eisgefäss sollte sich beim Befüllen immer ausserhalb der Eisgefäss-Kammer befinden. Damit stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht in die Eisgefäss-Kammer spritzen.
4. **Achtung:** Es ist sehr wichtig, dass das Rührwerkzeug fest und exakt auf der Welle sitzt, sonst können die Zutaten nicht verrührt werden!

5. Prüfen Sie, ob die Eisgefäss-Kammer und die Aussenseite des Eisgefässes absolut trocken sind, bevor Sie das Eisgefäss in die Kammer senken.
6. Setzen Sie das Eisgefäss in die Eisgefäss-Kammer.
7. In der Eisgefäss-Kammer sind 2 Aussparungen. Wenn Sie das Eisgefäss in die Kammer setzen, richten Sie das Eisgefäss so aus, dass die Gelenke der beiden Griffe in diesen Aussparungen einrasten.



Downloaded from www.vandenborre.be

8. Legen Sie den Deckel auf das Eisgefäss. Um den Deckel zu verschliessen, richten Sie den Deckel so aus, dass die Deckel-Markierung ALIGN ⋀ genau unter der Markierung ALIGN ⋁ (offenes Schloss) auf dem Gerät steht und drehen den Deckel im Uhrzeigersinn in die Position LOCK ⋁ (geschlossenes Schloss). **Achtung:** Bitte öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung nicht, ausser es ist extra im Rezept erwähnt. Sollten Sie während des Rührens Zutaten zufügen müssen, öffnen Sie den aufklappbaren, kleineren Deckel mit Hilfe der Schlaufe.

9. Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

10. Drücken Sie die POWER-Taste um die Maschine einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiss auf. Auf dem LCD-Display erscheint AUTO. Der Cooling-Balken und der Konsistenz-Balken leuchten ebenfalls auf. Der linke, kleine Pfeil sollte zu AUTO zeigen – das zeigt an, dass der AUTOMATIK-Modus eingeschaltet ist. Um sicherzugehen, dass sich die Maschine im AUTOMATIK-Modus befindet, drehen Sie den Konsistenz-Wahlregler. Nur im AUTOMATIK-Modus können Sie die Festigkeit der Eismasse einstellen.

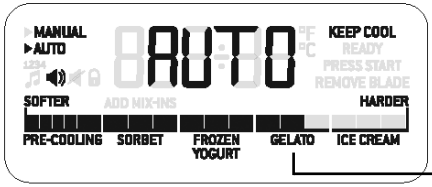
Cooling-Balken leuchtet auf

Konsistenz-Balken leuchtet auf

Downloaded from www.vandenborre.be

EINSTELLUNG DER KONSISTENZ MIT DEM WAHLREGLER

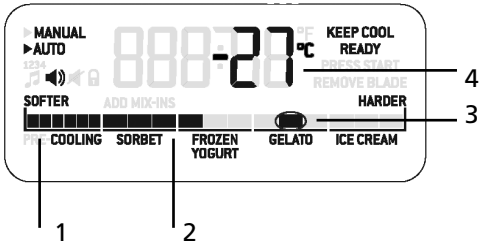
- Um die gewünschte Konsistenz einzustellen, drehen Sie den Wahlregler nach links oder rechts. Links auf dem Balken sind die weniger fest gefrorenen Eiszubereitungen wie Sorbet und rechts auf dem Balken sind die hart gefrorenen Eiszubereitungen wie z.B. Glacé (Ice Cream).



Diese Konsistenz-Einstellung wurde getätigt

EISZUBEREITUNG STARTEN

- Um mit der Zubereitung zu starten, drücken Sie die START/PAUSE-Taste. Das Licht um diese Taste leuchtet rot auf. Die Rechtecke im Cooling-Balken leuchten nacheinander auf und zeigen an, dass das Gerät mit der Zubereitung beginnt. Die Glacémaschine wird nun kühlen und rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Der Cooling-Balken leuchtet solange von links nach rechts rollend auf, bis die Masse soweit gekühlt ist, dass das erste Rechteck im Konsistenz-Balken aufleuchtet. Je weiter die Kühlung der Eismasse voranschreitet, desto mehr Rechtecke leuchten im Konsistenz-Balken nacheinander auf – bis sie am gewünschten Härtegrad angekommen sind. Je nach Zutaten-Temperatur könnte es etwas dauern, bis der Balken beginnt, aufzuleuchten. Hat die Eismasse die gewünschte Härte erreicht, blinkt das letzte Rechteck als Endpunkt der Einstellung. Im Display wechselt die Angabe ständig zwischen bereits verstrichener Zubereitungszeit und der momentanen Kühltemperatur.



1. Kühlstatus
2. momentan erreichte Konsistenzhärte
3. gewünschter Härtegrad
4. Betriebszeit bzw. Temperatur

- Sobald die gewünschte Einstellung erreicht ist, stoppen der Kompressor und der Motor und auf dem Display leuchtet READY und REMOVE BLADE auf. Das akustische Signal ertönt um anzuzeigen, dass die Eiszubereitung fertig ist. (Sofern nicht die Stummschaltung aktiviert ist). **Hinweis:** Während der Zubereitung können Sie die START/PAUSE-Taste jederzeit drücken und die Zubereitung wird gestoppt. Das rote Licht um die START/PAUSE-Taste blinkt rot. Drücken Sie die Taste erneut, setzt das Gerät seinen Betrieb fort, das rote Kontrolllicht leuchtet wieder konstant.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ EISZUBEREITUNG IM MANUAL-MODUS

- Verfahren Sie wie auf S.14 und 15 in den Punkten 1-10 beschrieben.
- Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiss auf. Im Display leuchtet AUTO für den AUTOMATIK-Modus auf sowie der Cooling- und Konsistenz-Balken. Die Glacémaschine und das Display beginnen immer im zuletzt eingestellten Modus.
- Drücken Sie die MANUAL TIMER Einstellungstasten ∨ oder ∧, um in den MANUAL-Modus zu kommen. Der kleine Pfeil links oben sollte auf MANUAL zeigen.
- Durch wiederholtes Drücken der ∨ oder ∧ -Tasten können Sie die Zeit in 5-Minuten-Schritten nach oben oder unten ändern. Sie können eine Zeit von 15 - 180 Minuten einstellen. Die jeweils eingestellte Zeit erscheint im Display.
- Im Durchschnitt benötigt die Masse ungefähr 50 Minuten, um durch Kühlen und Rühren zu Eis zu werden.
- Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um mit der Eiszubereitung zu starten. Das Licht um diese Taste leuchtet rot auf und zeigt an, dass die Eiszubereitung beginnt.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppen sowohl der Kompressor als auch der Motor und READY leuchtet im Display auf.
- Hinweis:
  - Sollten Sie während der Zubereitung nochmals die START/PAUSE-Taste drücken, wird die Zeit und der Betrieb angehalten. Das rote Licht um die START/PAUSE-Taste blinkt rot. Um fortzufahren, die Taste nochmals drücken.
  - Möchten Sie den Timer, d.h. die Zeit neu einstellen, halten Sie die START/PAUSE-Taste für 2 Sekunden gedrückt – damit wird der Timer gelöscht.
  - Der Timer kann jederzeit neu eingestellt werden.

KONSISTENZ-WAHLREGLER

- Die Konsistenz kann im Manual-Modus nicht eingestellt werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

„KEEP COOL" KÜHLHALTE-FUNKTION

- Die KEEP COOL Kühlhalte-Funktion hält das gefrorene Dessert bis zu 3 Stunden kühl und gerührt.

a) Drücken Sie nach der Eiszubereitung die KEEP COOL-Taste, um die Taste leuchtet ein rotes Licht auf und auf dem Display erscheint KEEP COOL.

b) In dieser Funktion kühlt und rührt das Gerät die Eismasse, damit die gewünschte Konsistenz erhalten bleibt. Dazu schaltet sich der Kompressor in Intervallen zusammen mit dem Rührwerkzeug ein.

- Hinweis: Im KEEP COOL-Modus schaltet sich der Kompressor mit dem Motor immer wieder ein, um die Konsistenz der Eismasse zu prüfen. Das Rührwerkzeug dreht sich nur, sobald die Eismasse nicht mehr die gewählte Konsistenz aufweist.
- Die Kühlhalte-Funktion kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden, indem Sie die KEEP COOL-Taste drücken.

Genaue Zeiteinstellung der „KEEP COOL" Kühlhalte-Funktion im MANUAL-Modus:

- Wenn Sie die KEEP COOL-Taste drücken, während der MANUAL-Modus aktiviert ist, wird die Eismasse für die eingestellte Zeitdauer kühl gehalten und gerührt. Ein rotes Licht leuchtet um die Taste auf und im Display leuchtet KEEP COOL auf, wenn diese Funktion gewählt wurde. Das Rührwerkzeug rührt immer dann, wenn die Eiszubereitung nicht mehr die eingestellte Konsistenz aufweist.

GERÄT AUSSCHALTEN

- Um das Gerät auszuschalten, müssen Sie erst die START/PAUSE-Taste und dann die POWER-Taste drücken – alle Kontrolllichter sowie das Display erlöschen. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sollten Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

„PRE-COOL" VORKÜHL-FUNKTION

- Die PRE-COOL-Funktion senkt die Temperatur in der Glacémaschine ab und verkürzt damit die Zubereitungszeit. Sie kann optional eingeschaltet werden und bietet sich natürlich an, wenn Sie z.B. erst eine Eismasse ausserhalb des Eisgefässes zubereiten müssen oder wenn Sie die anschliessende Eiszubereitung beschleunigen wollen.
- Sie können die Eismasse von Anfang an in das Eisgefäss geben und dieses in die Eisgefäss-Kammer setzen, oder Sie geben die Eismasse erst in das Eisgefäss und dann in die Eisgefäss-Kammer, wenn im Display READY aufleuchtet.

Downloaded from www.vandenborre.be

a) Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Welle im Eisgefäss.

b) Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

- **Hinweis:** Die Vorkühl-Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn sich Ihr Gerät im Standby-Modus befindet, d.h. der Netzstecker steckt, das Gerät mit der POWER-Taste eingeschaltet wurde, aber noch nicht die START/PAUSE-Taste gedrückt wurde.

c) Um die Vorkühl-Funktion zu aktivieren, müssen Sie nur im Standby-Modus die PRE-COOL-Taste drücken. Das Kontrolllicht an der Tastenumrandung ändert sich von weiss zu rot und zeigt an, dass die Maschine im PRE COOL-Modus arbeitet und die Temperatur in der Maschine innerhalb von 5 bis 10 Minuten auf -10°C bis -30°C absenkt.

d) Im PRE-COOL-Modus erscheint im Display die Temperatur in der Eiskammer, die Anzeige PRE-COOLING (T) leuchtet auf und die Rechtecke im Cooling-Balken (Q) leuchten nacheinander auf um anzuzeigen, dass sich das Gerät in der Vorkühl-Funktion befindet.

e) Sobald die optimale Temperatur erreicht ist, leuchtet im Display READY auf und PRESS START blinkt. Geben Sie nun die vorbereitete Eismasse in das Eisgefäss und dieses in die Eisgefäss-Kammer (falls es sich nicht schon darin befindet) und starten Sie die Zubereitung mit der START/PAUSE-Taste.

- **Hinweis:** Wenn die START/PAUSE-Taste nach dem Aufleuchten der READY-Anzeige nicht gedrückt wurde, beginnt sich das Rührwerkzeug nach 15 Minuten zu drehen, allerdings wird damit nicht die Eiszubereitung gestartet. Die Eiszubereitung wird erst in Gang gesetzt, sobald die START/PAUSE-Taste gedrückt wurde.

f) Nach 20 Minuten kehrt das Gerät automatisch von PRE-COOL zurück in den Standby-Modus. Die Vorkühl-Funktion kann auch manuell abgeschaltet werden, indem entweder die PRE-COOL-Taste nochmals gedrückt wird oder aber die START/PAUSE-Taste, welche die Vorkühl-Funktion stoppt.

- Nicht vergessen:

  Um die Eiszubereitung zu starten, muss nach dem Vorkühlen in jedem Fall die START/PAUSE-Taste gedrückt werden.

  Die PRE-COOL-Funktion kann nicht gestartet werden, wenn Sie vorher schon die START/PAUSE-Taste gedrückt haben.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ REINIGUNG UND PFLEGE IHRER SOLIS GELATERIA PRO

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, prüfen Sie bitte, ob die Glacémaschine ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Die Glacémaschine ist ausgeschaltet, wenn das Funktionslicht um die POWER-Taste und auf dem gesamten Bedienfeld erloschen ist. Warten Sie, bis der Kompressor komplett abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

REINIGUNG DES EDELSTAHL-GEHÄUSES

1. Wischen Sie das Gehäuse und das Display mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber. Benutzen Sie kein trockenes Küchenpapier oder Tuch für das Display und ebenso wenig aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Gehäuse oder ein Zubehör der Maschine zu reinigen, da diese die Oberflächen verkratzen können.

   Hinweis: Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder stellen Sie es niemals in die Geschirrspülmaschine. Achten Sie darauf, dass Wasser oder Reinigungsmittel nicht mit den Tasten oder dem Display in Berührung kommen.

2. Um die Eisgefäss-Kammer zu reinigen, muss das Gerät Zimmertemperatur haben. Wischen Sie die Eisgefäss-Kammer mit einem feuchten Tuch, das eventuell mit etwas Spülmittel versehen ist, sauber. Eventuelle Reste von Sahne, Milch, Schokolade etc. mit einem weichen Tuch sorgfältig entfernen.

3. Bevor Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken, müssen alle Oberflächen komplett trocken sein.

REINIGUNG DES EISGEFÄSSES

- Füllen Sie das Eisgefäss ausserhalb der Kammer zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie etwas mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie das Wasser ca. 10 - 20 Minuten im Eisgefäss stehen, bevor Sie das Gefäss mit einem milden Schwamm reinigen und mit klarem Wasser spülen. Das Eisgefäss nur komplett trocken in die Maschine zurücklegen.
- Achtung: Das Eisgefäss darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

REINIGUNG DES DECKELS

- Der Deckel kann in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Deckels verkratzen können. Den Deckel nur komplett trocken wieder auf das Eisgefäss setzen.

Downloaded from www.vandenborre.be

REINIGUNG DES RÜHRWERKZEUGS

- Spülen Sie das Rührwerkzeug mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Mit der beiliegenden Flaschenbürste können Sie auch den Mittelteil des Rührwerkzeugs gründlich reinigen und alle Eisreste entfernen. Lassen Sie das Rührwerkzeug komplett trocknen, bevor Sie es in das Eisgefäss legen.
- Achtung: Das Rührwerkzeug kann im Oberfach der Spülmaschine gereinigt werden.

▲ AUFBEWAHRUNG

1. Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
2. Prüfen Sie, ob das Gehäuse und alle Maschinenteile absolut sauber und komplett trocken sind.
3. Legen Sie das Rührwerkzeug in das Eisgefäss und dieses wiederum in die Eisgefäss-Kammer.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Eisgefäss.
5. Bewahren Sie das Gerät aufrecht stehend an einem trockenen, dunklen Ort, am besten in der Originalverpackung, auf. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TIPPS FÜR EIN PERFEKTES GLACÉ

- Bedenken Sie, dass die Zubereitungszeit für Ihr Eis von verschiedenen Faktoren abhängt: Raumtemperatur, Temperatur der Zutaten und ob die Maschine vorgekühlt ist. Je kühler die Zutaten, desto schneller ist das Glacé zubereitet. Eine Glacézubereitung dauert in der Regel ca. 50 Minuten.
- Wenn Sie ein Rezept mit warmen Zutaten zubereiten, ist es besser, die Eismasse schon einen Tag vorher herzustellen. Ist dies nicht möglich, sollten Sie die Eismasse mindestens 4 Stunden abkühlen lassen, bevor Sie sie in die Eismaschine geben.
- Nehmen Sie das Eisgefäss immer aus der Maschine, wenn Sie die Zutaten in das Eisgefäss geben. Setzen Sie erst dann das Eisgefäss in die Maschine zurück.
- Die in diesem Rezeptbuch aufgeführten Eisrezepte werden mit Sahne, Milch, Eier und Zucker zubereitet. Diese Zutaten könnten durch ähnlichen Lebensmittel ersetzt werden, wenn dies die Gesundheit, eine Allergie oder eine Diät erfordern. Aber bedenken Sie bitte, dass sich damit auch der Geschmack und die Konsistenz des Glacés verändern.
- Die meisten Eiszubereitungen gewinnen während des Rührens und Kühlens an Volumen. Alle in diesem Rezeptbuch aufgeführten Eisrezepte ergeben am Ende ca. 1 Liter gefrorenes Eisdessert, wenn es nicht extra anders erwähnt wird. Sollten Sie andere Eisrezepte zubereiten wollen, verwenden Sie maximal 700ml Lebensmittel, damit die Masse genug Raum hat, um an Volumen zuzulegen.
- Alkohol verhindert, dass die Mischung gefriert. Deshalb wird Alkohol am Besten erst am Ende des Zubereitungsprozesses der Masse zugefügt.
- Die Konsistenz des Glacés ist am Ende der Zubereitung meistens so weich, dass man leicht mit einem Löffel hineinstechen kann. Wenn Sie das Glacé als Kugeln oder auf Waffeln bzw. Hörnchen servieren wollen, ist es deshalb empfehlenswert, es noch zusätzlich 2 Stunden vor dem Servieren in den Gefrierschrank zu stellen.
- Wenn Sie das Glacé im Gefrierschrank aufbewahren wollen, sollte dies nur in einem luftdicht verschlossenen Behälter geschehen. So verhindern Sie, dass sich Eiskristalle bilden können. Auch ein Backpapier direkt auf das Eis gelegt kann den Eiskristallen entgegenwirken.
- **Hinweis:** Das Eisgefäss bitte niemals in den Gefrierschrank stellen!
- Selbstgemachtes Glacé schmeckt am besten, wenn es frisch, d.h. innerhalb einer Woche verzehrt wird. Es kann aber bis zu zwei Wochen im Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Wenn Sie das Glacé direkt aus dem Gefrierschrank servieren wollen, sollten Sie es vorher 5 bis 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON EISMASSE MIT HEISSEN ZUTATEN

Klassische, sahnige Eiscreme wird aus einer warmen Milch/Sahne/Eimasse hergestellt.

Mit diesen Tipps gelingt diese Variation besonders gut:

- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten absolut frisch sind.
- Die Eier sollten Raumtemperatur haben. Die Rezeptangaben beziehen sich auf mittelgrosse Eier von ca. 59g.
- Messen Sie alle Zutaten bereits vor der Zubereitung ab und stellen Sie sie bereit.
- Benutzen Sie entweder einen Schneebesen oder ein Handrührgerät. Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis eine hellschaumige und dicke Creme daraus entstanden ist.
- Benutzen Sie für das Erhitzen einen Kochtopf mit schwerem Boden.
- Wenn Sie die Sahne bzw. Milch erhitzen, bringen Sie sie nicht zum Kochen. Nehmen Sie die Sahne bzw. Milch vom Herd sobald kleine Blasen von der Milch / der Sahne am Rand des Topfes aufsteigen.
- Während die Sahne bzw. Milch erhitzt, schlagen Sie die Ei-Zucker-Masse schaumig. Wenn Sie damit erst beginnen, wenn die Sahne bzw. Milch bereits erhitzt ist, könnte dies dazu führen, dass die Sahne bzw. Milch zu heiss wird oder sich später trennt.
- Achten Sie darauf, dass die Masse permanent mit einem Holzlöffel gerührt wird, bis sie eindickt. Ein Holzlöffel mit einer geraden Kante eignet sich dazu am besten. Um zu testen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, tauchen Sie den Holzlöffel hinein. Wenn Sie nun den Holzlöffel wieder aus der Masse nehmen und mit dem Finger über den Löffelrücken fahren, müsste eine Spur auf dem Löffel zu sehen sein. In diesem Fall ist die Masse dick genug. Dann den Topf vom Herd ziehen.
- Sollte sich die Masse trennen oder gerinnen, war die Hitze zu gross. In diesem Fall müssen Sie mit der Zubereitung neu beginnen.
- Lassen Sie die Masse während der Zubereitung niemals aus den Augen!
- Die Eimasse braucht ca. 5 bis 15 Minuten um einzudicken, je nach Menge.
- Lassen Sie die Eimasse bei Zimmertemperatur abkühlen und rühren Sie sie von Zeit zu Zeit, damit die Hitze entweichen kann, solange, bis kein Dampf mehr zu sehen ist. Sobald die Eimasse abgekühlt ist, stellen Sie sie in den Kühlschrank bis sie gut gekühlt ist.

- Legen Sie eine Plastikfolie direkt auf die Oberfläche der Eimasse, damit keine Haut entsteht.
- Damit die Eimasse schneller abkühlt, können Sie sie auch in eine Metallschüssel umfüllen, diese in ein kaltes Wasserbad stellen und permanent rühren bis sie gut abgekühlt ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN FÜR EIN LECKERES EIS

Mit der SOLIS Gelateria Pro Glacémaschine ist es jetzt ganz leicht, mit frischen, leckeren Zutaten unkompliziert ein köstliches Eis selbst zuzubereiten, das Sie jederzeit ganz frisch geniessen können. Dies sind die Basis-Zutaten:

EIER

- Die Rezepte aus diesem Rezeptteil wurden mit mittelgrossen Eiern zubereitet, die ca. 59g wiegen. Die Eier geben der Masse Volumen, sie stabilisieren und emulgieren sie.
- Achtung: Verwenden Sie keine älteren Eier, vor allem, wenn Sie die Eimasse nicht kochen. **Schwangeren Frauen wird generell nahegelegt, kein Glacé, das mit rohen Eiern zubereitet wurde, zu verzehren.**

ZUCKER

- In den Rezepten wird raffinierter Zucker verwendet, da sich dieser leicht auflöst und die Bildung von Eiskristallen verhindert.
- Generell gilt: je mehr Zucker Sie zufügen, desto tiefer sinkt der Gefrierpunkt des Wassers in der Eismasse. Dies verhindert, dass die Zubereitung zu einem harten, grossen Klumpen gefriert, der schwer zu trennen ist.

MILCH

- In den Rezepten wird Vollmilch verwendet. Sie können zwar auch Magermilch verwenden, aber Sie werden nicht das gleiche Ergebnis erhalten. Magermilch sollte nur bei Rezepten verwendet werden, bei denen die Masse nicht gekocht werden muss. Magermilch erhöht das Risiko, dass sich die Masse während des Erhitzens trennt.

SAHNE

- In den Rezepten wird flüssige Sahne verwendet. Sahne lässt die Masse weicher und cremiger werden.
- Sahne mit wenig Fettanteil (Kochsahne) kann nur bei Rezepten verwendet werden, bei denen die Masse nicht erhitzt werden muss, da auch hier das Risiko hoch ist, dass sich die Masse während des Erhitzens trennt.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ FRAGEN UND ANWORTEN

FRAGE	ANTWORT
Das Eis gefriert nicht.	• Sie haben die START/PAUSE Taste nicht gedrückt. • Ist Alkohol in der Creme? Dann wurde zuviel davon dazugegeben oder zu früh. • Achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation rund um das Gerät gewährleistet ist. Wir empfehlen einen Mindestabstand von 15cm zwischen Gerät und dem nächsten Gegenstand / der Wand.
Das Rührwerkzeug bewegt sich nicht.	• Das Rührwerkzeug bewegt sich nicht, wenn die PRE-COOL-Funktion in den ersten 5 Minuten läuft. • Prüfen Sie, ob das Rührwerkzeug wirklich auf der Welle steckt. Sollte sich auch die Welle nicht bewegen, kontaktieren Sie bitte eine Servicestelle von SOLIS.
Der Deckel lässt sich nicht verriegeln.	• Das Rührwerkzeug und das Eisgefäss sind nicht richtig positioniert – stellen Sie sicher, dass die Griffe des Eisgefässes in den Aussparungen der Eisgefäss-Kammer platziert sind und das Rührwerkzeug fest auf der Welle steckt.
Das Eisdessert ist nicht in der angegebenen Zeit fertig.	• Die Eismischung war zu warm, als sie in das Eisgefäss gegeben wurde und ist deshalb in der eingestellten Zeit nicht gefroren. • Unterschiedliche Zutaten und Mengen beeinflussen die Gefrierzeit. Zutaten wie z.B. Eier oder Alkohol benötigen etwas mehr Zeit.
Das Eisgefäss lässt sich nach der Zubereitung nicht entfernen.	• Eventuell sind Zutaten über den Rand des Eisgefässes gelaufen und in die Eisgefäss-Kammer gelangt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie für 10 bis 20 Minuten die Eiscreme auftauen. Dann entfernen Sie das Eisgefäss und wischen Sie das Innere der Eisgefäss-Kammer sauber.

Downloaded from www.vandenborre.be

FRAGE	ANTWORT
Wie mache ich sehr weiches Eis (Soft-Eis)?	• Die auf dem Konsistenz-Balken angegebenen Eissorten dienen nur als grobe Angabe. Probieren Sie die weichste Einstellung „Sorbet" aus. Sollte das Eis dann doch zu weich sein, können Sie eine härtere Einstellung vornehmen.
Ich möchte mein Glacé sogar noch härter!	• Entnehmen Sie das fertige Eis aus dem Eisgefäss, füllen Sie es in einen luftdichten Behälter um und stellen Sie es für 1 bis 2 Stunden in den Gefrierschrank, bzw. so lange, bis das Eis die gewünschte Härte erreicht hat.
Kann ich meine festen Zutaten nicht sofort in die Eiscrememasse geben?	• Wir empfehlen, die festen Zutaten erst am Ende, wenn die ADD MIX-INS-Anzeige auf dem Display blinkt, zuzugeben. **Hinweis:** Oft lassen sich feste Zutaten wie Früchte beim Zubereitungsprozess nicht richtig mit der Masse vermengen, wenn sie zu früh zugefügt werden.
Meine Glacémaschine scheint kurz zu vibrieren.	• Der eingebaute Kompressor ist auf speziellen Gummifüssen befestigt, um den Lärm und die Vibration während des Betriebs möglichst gering zu halten. Wenn keine Kühlung erforderlich ist, schaltet sich der Kompressor automatisch aus und für 1 – 2 Sekunden könnte eine kleine Vibration entstehen, dies ist völlig normal.
Das Bedienfeld lässt sich nicht betätigen.	• Haben Sie die Kindersicherung aktiviert? Halten Sie die HOLD Taste 🔒 für 2 Sekunden gedrückt, damit deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Glacémaschine erinnert sich nicht an die letzte Einstellung.	• Der eingebaute Computer erinnert sich nur an die Einstellungen, wenn die START/PAUSE-Taste gedrückt wurde.
Die Temperatur wird in Fahrenheit angegeben.	• Drücken Sie die °F °C Umwechseltaste, dann wechselt die Einheit auf Celsius.

Downloaded from www.vandenborre.be

FRAGE	ANTWORT
Die Eiscreme wird nicht gekühlt obwohl der Kompressor an ist.	• Ist die PRE-COOL-Funktion aktiviert? • Um die Lebensdauer des Kompressors zu verlängern, ist ein selbsttätiger Timer eingebaut. Bitte warten Sie 3 Minuten, dann wird der Kompressor wieder aktiviert.
Mein Glacé hat viele Eiskristalle. Warum?	• Einige Zubereitungen haben einen grösseren Wasseranteil, dies macht die Mischung eisiger.
Wenn ich mein Glacé aus dem Gefrierschrank hole ist es sehr hart. Warum?	• Selbstgemachtes Eis ist immer härter als gekauftes Eis, da es weniger Luft enthält. Wir empfehlen, die Eiscreme schon 5 bis 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank zu nehmen.
Kann ich das Eisgefäss in den Gefrierschrank stellen?	• Wir empfehlen Ihnen nicht, das Eisgefäss in den Gefrierschrank zu stellen. Die Eiscreme gefriert sehr fest im Eisgefäss und ist extrem schwer herauszunehmen. Bitte verwenden Sie niemals scharfes oder metallenes Werkzeug, um das Glacé aus dem Eisgefäss zu holen, dies könnte die Beschichtung zerkratzen.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	Typ 850
Produktbezeichnung	Glacémaschine
Spannung/Frequenz	220-240V ~ / 50Hz
Leistung	170-200 Watt
Abmessungen	ca. 42 x 27 x 29 cm (B x H x T)
Gewicht	ca. 13,2 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Diesen Apparat bitte als Kühlgerät entsorgen. Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

SOLIS behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

SOLIS AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Rezepte

Hinweis: Eine Tasse in diesen Rezepten entspricht einer Tassengrösse mit 250ml.

Der in einigen Rezepten erwähnte **Löffeltest** funktioniert so: Um zu testen, ob die Creme die richtige Konsistenz hat, tauchen Sie einen Holzlöffel hinein. Wenn Sie nun den Holzlöffel wieder aus der Creme nehmen und mit dem Finger über den Löffelrücken fahren, müsste eine sichtbare Spur zurückbleiben.
In diesem Fall ist die Masse dick genug.

SOLIS wünscht Ihnen gutes Gelingen!

Downloaded from www.vandenborre.be

BASISREZEPT FÜR VANILLE-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) flüssige Sahne

  1 Tasse (250ml) Milch

  1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und das Mark mit einem Löffel herausgekratzt oder 1 Teelöffel Vanille-Extrakt

  5 Eigelb

  1/2 Tasse (125g) Zucker

- Zubereitung

1. Sahne, Milch, Vanilleschote und Vanillemark in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Vanilleschote aus dem Topf nehmen.
4. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
5. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
6. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
7. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
8. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

SCHNELLES VANILLE-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 Tasse (250ml) flüssige Sahne

  1 1/4 Tassen (310ml) Vollmilch

  3/4 Tasse (185ml) süsse Kondensmilch

  1 Teelöffel Vanille-Extrakt

- Zubereitung

1. Sahne, Milch, Kondensmilch und Vanille-Extrakt in ein hohes Gefäss geben und umrühren, bis es gut vermischt ist. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
2. Mischung in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
3. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

SCHOKOLADEN-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) flüssige Sahne

  1/2 Tasse (125ml) Milch

  180g dunkle Schokolade von guter Qualität, zerkleinert

  5 Eigelb

  1/3 Tasse (80g) Zucker

- Zubereitung

1. Sahne, Milch und Schokolade in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen und umrühren, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Kalte Creme dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

   TIPP: Wollen Sie das Eis noch „schokoladiger" haben, fügen Sie noch 1/4 Tasse Schokostückchen unter die Creme, sobald im Display „ADD MIX-INS" aufblinkt.

Downloaded from www.vandenborre.be

ERDBEER-RHABARBER EISCREME

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 1/2 Tassen (375ml) flüssige Sahne

  1/2 Tasse (125ml) Milch

  4 Eigelb

  1/3 Tasse (80g) Zucker

- Fruchtmischung

  250g frische Erdbeeren

  200g Rhabarber, geschält und in 2cm lange Stücke geschnitten

  1/4 Tasse (60g) Zucker

- Zubereitung

1. Um die Basis zuzubereiten, Sahne und Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Sobald die Sahne/Milch-Mischung heiss ist, langsam unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Für die Fruchtmischung die Erdbeeren pürieren, bis sie weich sind und durch ein Sieb passieren, damit der Samen entfernt werden. Erdbeerpüree, Rhabarber-Stücke und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei konstant umrühren. Dann die Hitze erhöhen und die Fruchtmischung zum Simmern bringen, dabei gelegentlich umrühren, bis sich die Mischung auf eine Tasse reduziert hat. Nicht zu fest umrühren, damit der Rhabarber nicht zerfällt. Dann abkühlen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Wenn beide Mischungen kalt sind, vorsichtig zusammen verrühren.
8. Mischung in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
9. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

APFEL-STREUSEL EISCREME (APPLE CRUMBLE)

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 1/4 Tassen (310ml) flüssige Sahne

  3/4 Tasse (180ml) Milch

  1/2 Tasse (125ml) süsse Kondensmilch

  1/4 Teelöffel gemahlener Zimt

- Zutaten für Apfelmischung

  1 Granny Smith Apfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten

  2 Esslöffel Zucker

  1 Esslöffel Wasser

- Zutaten für Streusel (Crumble)

  1/4 Tasse (60g) Mehl

  2 Esslöffel brauner Zucker (weich)

  1/4 Teelöffel Backpulver

  1 Esslöffel Haferflocken

  40g Butter (ungesalzen)

- Zubereitung

  Für die Streusel:

  Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zerreiben und mischen, bis die Butter unter die anderen Zutaten gemischt ist. Mischung mit einem Löffel auf das Backblech geben und im Backofen ca. 10 – 15 Minuten backen bis sie golden ist. Dann Backblech aus dem Ofen nehmen und Streusel darauf auskühlen lassen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Für die Apfelmischung:

Apfelscheiben, Zucker und Wasser in einen kleinen Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Deckel auf den Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelscheiben weich sind. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen, damit sie kalt werden.

Für die Eiscreme:

1. Sahne, Milch, Kondensmilch und Zimt in ein hohes Gefäss geben. Umrühren, bis es gut vermischt ist. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
2. Sobald das Symbol "ADD MIX-INS" aufleuchtet, die Apfelmischung und 1/2 Tasse Streusel über den Deckel dazugeben. Warten, bis die Eiszubereitung zu Ende ist.
3. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

COOKIES-SAHNE-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 Tasse (250ml) flüssige Sahne

  1 Tasse (250ml) Milch

  1/2 Tasse (125ml) süsse Kondensmilch

  1 Teelöffel Vanille-Extrakt

  6 Cookies, gefüllt mit Schokoladencreme und zerkleinert

- Zubereitung

1. Sahne, Milch, Kondensmilch und Vanille-Extrakt in einen grossen Behälter geben und verrühren. Kühlstellen.
2. Wenn die Mischung kalt ist, in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
3. Wenn im Display „ADD MIX-INS“ aufleuchtet, die zerkleinerten Cookies dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.
4. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

SALZIGES CARAMEL-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 1/2 Tassen (375ml) Milch

  7 Eigelb

  1 Tasse (250g) Zucker

  3 Esslöffel Wasser

  1 1/4 Tassen (310ml) flüssige Sahne

  1 Teelöffel feines Meersalz

- Zubereitung

1. Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Milch zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist. Sobald die Milch heiss ist, diese langsam unter die Eigelbcreme schlagen. Zur Seite stellen.
3. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker beginnt aufzulösen. Dann auf mittlere Hitze schalten, eventuelle Zuckerreste von den Topfseiten in die Flüssigkeit schaben und alles ohne Umrühren solange kochen lassen bis die Mischung zu einer goldenen Farbe karamellisiert. Vom Herd ziehen und vorsichtig die flüssige Sahne hineingiessen. **Hinweis:** Die Mischung könnte hochspritzen!
4. Die Mischung auf den Herd zurückstellen und bei geringer Hitze solange rühren, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben.
5. Nun die Eigelb/Milch-Creme und das Salz dazugeben und unter Rühren solange kochen bis die Mischung dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
6. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
8. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

HONIG-EISCREME

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) flüssige Sahne

  1 Tasse (250ml) Milch

  6 Eigelb

  1/2 Tasse (125g) qualitativ hochwertiger Honig

- Zubereitung

1. Sahne und Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Honig in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

PISTAZIEN-GELATO

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) Milch

  1/2 Tasse (125ml) flüssige Sahne

  1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt

  5 Eigelb

  1/2 Tasse (125g) Zucker

  3/4 Tasse geschälte, geröstete und kleingeschnittene Pistazien

- Zubereitung

1. Sahne, Milch, und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Gelato“) und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn im Display „ADD MIX-INS“ aufleuchtet, die Pistazien dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.
8. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

SCHOKOLADE-HASELNUSS-GELATO

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) Milch

  1/2 Tasse (125ml) Schoko-Haselnuss-Creme (z.B. Nutella)

  1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt

  5 Eigelb

  1/2 Tasse (125g) Zucker

  3/4 Tasse geschälte, geröstete und kleingeschnittene Haselnüsse

- Zubereitung

1. Milch, Schoko-Haselnuss-Creme und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Schoko-Haselnuss-Creme geschmolzen ist und die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Gelato“) und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn im Display „ADD MIX-INS“ aufleuchtet, die zerkleinerten Haselnüsse dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.
8. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

MINZE-SCHOKOLADEN-GELATO

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

1 1/2 Tassen (375ml) Milch

1/2 Tasse (125ml) flüssige Sahne

120g dunkle Schokolade von guter Qualität, in kleine Stücke gebrochen

2-3 Tropfen Pfefferminz-Essenz

5 Eigelb

1/3 Tasse (80g) Zucker

zusätzlich 60g dunkle Schokolade von guter Qualität, zerkleinert

- Zubereitung

1. Milch, die Schokolade und die Pfefferminz-Essenz in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Gelato“) und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn im Display „ADD MIX-INS“ aufleuchtet, 60g Schokostückchen dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.
8. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

PASSIONSFRUCHT-GELATO

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  2 Tassen (500ml) Milch

  1/2 Tasse (125ml) flüssige Sahne

  1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt

  5 Eigelb

  1/2 Tasse (125g) Zucker

  2 – 3 Passionsfrüchte

- Zubereitung

1. Sahne, Milch, und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Creme in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme bis sie kalt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte dazugeben, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Gelato“) und mit der Eiszubereitung starten.
7. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Glacé max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

ZITRONEN-SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  3/4 Tasse (180g) Zucker

  1 1/2 Tassen (375ml) Wasser

  3/4 Tasse (180ml) frischgepressten, kalten Zitronensaft

  Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.
3. Zuckersirup, Zitronensaft und geschlagenes Eiweiss in das Eisgefäss geben, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Sorbet") und mit der Eiszubereitung starten.
4. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Sorbet max. 1 Woche im Gefrierschrank.

   Tipp: Wenn Sie ein Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, sollten Sie Ihre Gelateria auf das MANUAL Programm stellen und 60 Minuten einstellen. Ohne Eiweiss ergibt es ca. 700ml Sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

ROSA GRAPEFRUIT SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  3/4 Tasse (180g) Zucker

  1 1/2 Tassen (375ml) Wasser

  3/4 Tasse (180ml) frischgepressten, kalten rosa Grapefruitsaft

  Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.
3. Zuckersirup, Grapefruitsaft und geschlagenes Eiweiss in das Eisgefäss geben, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Sorbet") und mit der Eiszubereitung starten.
4. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Sorbet max. 1 Woche im Gefrierschrank.

   Tipp: Wenn Sie ein Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, sollten Sie Ihre Gelateria auf das MANUAL Programm stellen und 60 Minuten einstellen. Ohne Eiweiss ergibt es ca. 700ml Sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

BIRNEN-VANILLE-SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  3/4 Tasse (180g) Zucker

  3/4 Tasse (180ml) Wasser

  1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und Vanillemark herausgekratzt

  900g weiche Birnen

  1/4 Tasse (60ml) frischgepressten Zitronensaft

  Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- Zubereitung

1. Zucker und Wasser mit Vanilleschote und Vanillemark in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.
3. Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Birnen pürieren. Birnenpüree durch ein Sieb passieren. Sie benötigen 1 1/2 Tassen Birnensaft.
4. Vanilleschote aus dem Wasser nehmen. Dann geben Sie den Zuckersirup, den Birnensaft, den Zitronensaft und das geschlagene Eiweiss in das Eisgefäss.
5. Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Sorbet“) und mit der Eiszubereitung starten.
6. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Sorbet max. 1 Woche im Gefrierschrank.

   Tipp: Wenn Sie ein Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, sollten Sie Ihre Gelateria auf das MANUAL Programm stellen und 60 Minuten einstellen. Ohne Eiweiss ergibt es ca. 700ml Sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

HIMBEER-SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  3/4 Tasse (180g) Zucker

  3/4 Tasse (180ml) Wasser

  300g gefrorene Himbeeren

  1 Esslöffel frischgepressten Zitronensaft

  Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.
3. Gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Wenn Sie gerade fertig aufgetaut sind, die Himbeeren mit dem Saft pürieren bis das Püree weich ist. Püree durch ein Sieb passieren, damit die Himbeerkerne entfernt werden.
4. Das Himbeerpüree, den Zuckersirup, Zitronensaft und das geschlagene Eiweiss in das Eisgefäss geben, Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Sorbet“) und mit der Eiszubereitung starten.
5. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Sorbet max. 1 Woche im Gefrierschrank.

   Tipp: Wenn Sie ein Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, sollten Sie Ihre Gelateria auf das MANUAL Programm stellen und 60 Minuten einstellen. Ohne Eiweiss ergibt es ca. 700ml Sorbet.

   Wenn Sie 1 Liter Himbeer-Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, dann die Zutatenmenge erhöhen: 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Zucker, 500g Himbeeren und 2 Esslöffel Zitronensaft.

Downloaded from www.vandenborre.be

SCHNELLER FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  750g Fruchtjoghurt Ihrer Wahl

- Zubereitung

1. Joghurt in das Eisgefäss geben. Den Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Frozen Yogurt“) und mit der Eiszubereitung starten.
2. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Eis max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

ERDBEER-YOGURT-FREEZE

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  500g frische Erdbeeren

  2 Tassen (ca. 500ml) Naturjoghurt

  1/2 Tasse (125g) Zucker

- Zubereitung

1. Erdbeeren pürieren. Wenn gewünscht, Püree durch ein Sieb passieren, um die Erdbeerkerne zu entfernen.
2. Erdbeerpüree, Joghurt und Zucker in das Eisgefäss geben. Den Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Frozen Yogurt“) und mit der Eiszubereitung starten.
3. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Eis max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

BANANA FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1 1/2 Tassen (ca. 375g) zerdrückte Bananen – ungefähr 3 grosse Bananen

  2 Teelöffel Zitronensaft

  2 Tassen (ca. 500ml) Vanillejoghurt

  1-2 Esslöffel Honig, nach Belieben

- Zubereitung

1. Bananen, Zitronensaft, Joghurt und Honig in das Eisgefäss geben. Den Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Frozen Yogurt") und mit der Eiszubereitung starten.
2. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Eis max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

ZITRONEN-HONIG FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- Zutaten

  1/3 Tasse (80ml) Zitronensaft

  1/4 Tasse (60ml) Honig

  2 1/2 Tassen (ca. 625ml) Vanillejoghurt

- Zubereitung

1. Zitronensaft und Honig in einen kleinen Kochtopf geben. Bei schwacher Hitze erwärmen bis der Honig geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Honigmischung und Joghurt in einem Gefäss gut durchmischen. Mischung in das Eisgefäss geben. Den Konsistenzregler auf die gewünschte Härte einstellen („Frozen Yogurt“) und mit der Eiszubereitung starten.
3. Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie das Eis max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLE DE MATIERES

56 Description de l'appareil

58 L'écran

59 Les accessoires de votre turbine à glace

60 Consignes de sécurité importantes

64 Votre SOLIS Gelateria Pro est équipée des fonctions suivantes

65 Avant la mise en marche

66 Turbinage de la glace en mode AUTOMATIQUE

69 Turbinage de la glace en mode MANUEL

70 Fonction de maintien au froid "KEEP COOL"

70 Arrêt de l'appareil

70 Fonction de prérefroidissement "PRE-COOL"

72 Nettoyage et entretien

73 Rangement

74 Conseils pour obtenir un résultat parfait

75 Conseils pour la préparation de glace à base d'ingrédients chauds

77 Les ingrédients les plus importants pour une excellente glace

78 Questions et réponses

81 Caractéristiques téchniques

82 Elimination / SOLIS Helpline

83 Recettes

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A **bol réfrigérant anodisé** avec poignée pour un maniement simplifié
Attention : Ce bol ne peut pas être lavé en machine et ne peut pas être mis au congélateur.

B **pale** pour turbiner la glace. Elle permet de bien brasser les parois du bol.
Attention : La pale ne peut pas être mise dans le congélateur, toutefois elle peut être lavée dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle.

C **couvercle,** entièrement amovible ou à demi rabattable grâce à la poignée

D **châssis en acier inoxydable**

E **touche POWER** pour allumer et éteindre la machine

F **touche START/PAUSE** pour commencer ou interrompre le turbinage de la glace

G **touches MANUAL TIMER (minuterie manuelle).** Une durée de turbinage de la glace entre 5 et 180 minutes peut être programmée manuellement grâce aux touches ⌄ et ⌃ .

H **touche PRE-COOL** pour refroidir la machine entre -10° et -30°C. Cette touche sert également de touche HOLD pour activer et désactiver la sécurité enfants.

I **touche KEEP COOL** pour maintenir la glace au froid. Grâce à cette fonction de maintien au froid, la glace peut être refroidie pendant 3 heures tout en étant régulièrement brassée.

J **bouton régulateur de la consistance (minuterie automatique).** Ce bouton régulateur vous permet de choisir entre quatre consistances différentes : sorbet, yogourt glacé, gelato (glace italienne) et crème glacée. Si vous tournez le bouton régulateur vers la gauche, la consistance de la glace sera plus légère (SOFTER), si vous tournez le bouton régulateur vers la droite, elle sera plus dure (HARDER).

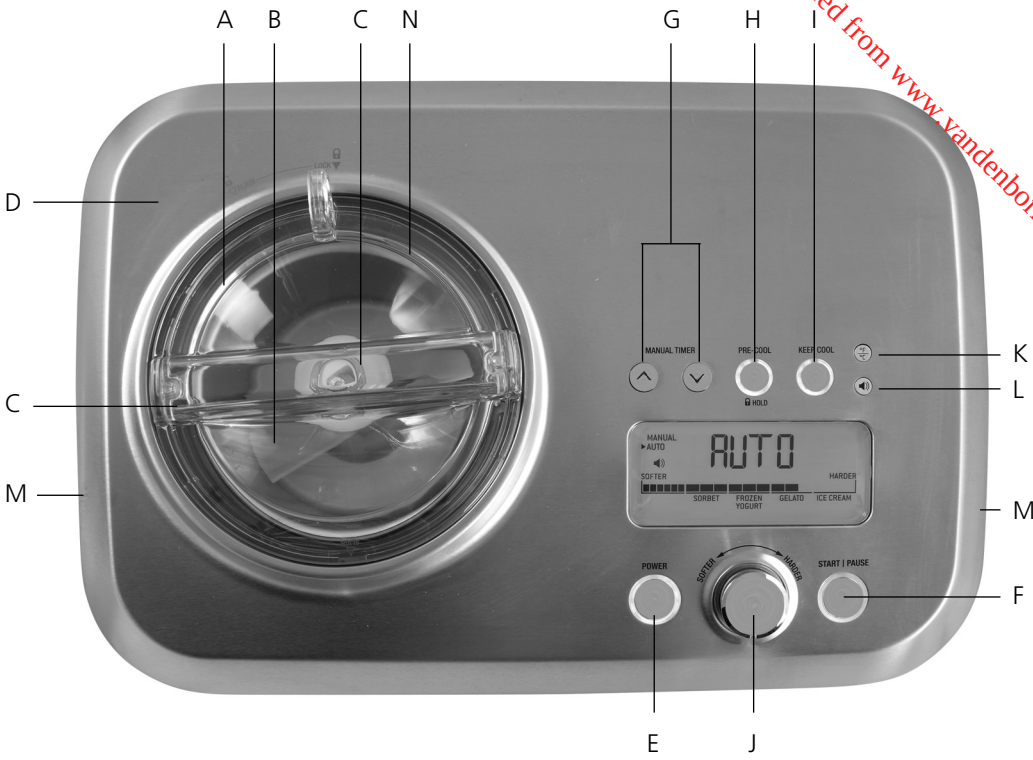
K **touche commutateur** pour passer des Celsius au Fahrenheit.
Votre SOLIS Gelateria Pro dispose d'un commutateur pour l'unité de température. Si vous appuyez une fois sur cette touche, la température s'affiche et si vous appuyez à nouveau sur la touche °F/°C, vous pouvez passer d'un affichage en Celsius à un affichage en Fahrenheit. **Remarque :** Si vous appuyez sur la touche °F/°C lorsque la température s'affiche sur l écran, l'unité de température change aussitôt.

L **touche du volume sonore :** Votre SOLIS Gelateria Pro dispose d'une alarme sonore indiquant la fin du turbinage de la glace. Il existe trois niveaux pour le volume sonore : fort, faible ou silencieux. Vous pouvez également opter pour une mélodie qui retentit en fin de turbinage.

M **poignée** pour un maniement simplifié

N **cuve réfrigérante**

Downloaded from www.vandenborre.be

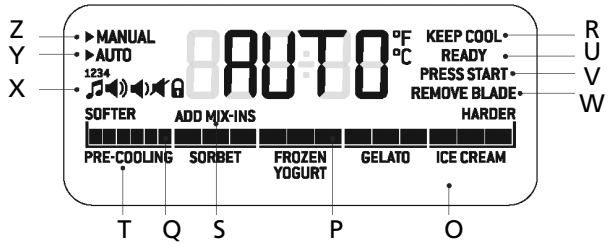


Rétablissement de la configuration d'usine

- Pour rétablir la configuration d'usine, appuyez en mode standby sur la touche KEEP COOL pendant 5 secondes. Attention : Cela n'est possible que dans le mode standby.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ L´ECRAN



O **écran à cristaux liquides** affiche les programmations sélectionnées et l'état de préparation actuel. De plus, le temps de fonctionnement et la température actuelle dans le bol s'affichent à tour de rôle.

P **indicateur à barre de la consistance sélectionnée,** de « SOFTER » (légère) tout à gauche à « HARDER » (dure) tout à droite **ou du type de glace.**

Q **indicateur à barre du refroidissement (cooling)**

R **témoin de la fonction KEEP COOL.** Ce témoin est éclairé lorsque la fonction du maintien au froid a été sélectionnée. Si cette fonction est activée, la glace peut être maintenue au froid pendant 3 heures tout en étant régulièrement brassée.

S **témoin ADD MIX-INS.** Ce témoin clignote lorsque vous pouvez ajouter des ingrédients solides selon vos goûts.

T **témoin PRE-COOLING.** Ce témoin s'allume lorsque la fonction de prérefroidissement a été sélectionnée. Le compresseur refroidi alors la machine. Le témoin COOLING s'allume lorsque l'appareil turbine la glace.

U **témoin READY.** Ce témoin s'allume lorsque la phase de prérefroidissement est achevée, la glace a atteint la consistance souhaitée ou le temps sélectionné dans le mode MANUAL est écoulé.

V **témoin PRESS START.** Ce témoin clignote à la fin de la phase de prérefroidissement (PRE-COOL) pour indiquer que la machine est suffisamment refroidie pour turbiner la glace.

W **témoin REMOVE BLADE.** Ce témoin indique que le turbinage de la glace est terminé et que la pale peut être retirée du bol.

X **témoin volume sonore.** Ce témoin indique le volume sonore sélectionné : fort 🔊, faible 🔉 ou silencieux 🔇. Sur la position ♫ l'appareil joue une mélodie. Si la sécurité enfants est activée, le témoin 🔒 est éclairé.

Y La flèche à gauche de **AUTO** est éclairée lorsque la fonction automatique est activée.

Z La flèche à gauche de **MANUAL** est éclairée lorsque la fonction manuelle est activée.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ LES ACCESSOIRES DE VOTRE TURBINE A GLACE

bol anodisé

spatule pour retirer la glace du bol

pale

goupillon pour nettoyer la pale et le bol

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre SOLIS Gelateria Pro et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, la turbine à glace (y compris le câble et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si l'appareil (y compris le câble et la prise) est entré en contact avec un liquide, enfilez des gants en caoutchouc secs et débranchez aussitôt l'appareil.
2. Vérifiez avant l'utilisation que la tension de l'appareil soit compatible avec la tension de secteur.
3. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table ou un plan de travail. La turbine à glace risque de bouger et de vibrer pendant son utilisation, c'est pourquoi il est recommandé de ne pas la placer trop près du bord d'une table. Maintenez une distance de sécurité du mur d'au moins 15 cm afin que la turbine à glace ne surchauffe pas.
4. Ne laissez pas pendre le câble électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec la turbine à glace elle-même. Déroulez le câble entièrement avant de le brancher dans la prise secteur.
5. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
6. Votre SOLIS Gelateria Pro est équipé d'un compresseur qui doit être toujours placé à la verticale. Ne séparez jamais l'appareil de sa base. Ne le penchez jamais sur le côté et ne le renversez pas. L'orifice de remplissage doit toujours se trouver au-dessus de l'appareil. Utilisez et rangez toujours l'appareil en position debout sur sa base.
7. Ne tenez jamais l'appareil par le câble. Ne tirez pas sur le câble. Ne posez pas d'objets sur le câble.
8. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.

Downloaded from www.vandenborre.be

9. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
10. N'apportez aucune modification à l'appareil, au câble, à la prise ou aux accessoires.
11. Ne laissez jamais la turbine à glace sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
12. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à SOLIS ou à un service après-vente agréé par SOLIS afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité !
13. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).
14. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
15. N'introduisez jamais d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
16. Ne secouez jamais ou déplacez l'appareil pendant son utilisation.
17. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis. Des accessoires inappropriés peuvent entraîner un endommagement de l'appareil.
18. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial.
19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
20. Contrôlez toujours votre turbine à glace avant de la mettre en marche.
21. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à SOLIS ou à un service après-vente agréé par SOLIS afin que celui-ci le vérifie et le répare.
22. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser la turbine à glace sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement.

Downloaded from www.vandenborre.be

23. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, à condition qu'ils aient été correctement informés sur le fonctionnement de l'appareil et les sources de danger éventuelles et qu'ils aient compris ces risques.
24. Ne laissez pas les enfants nettoyer l'appareil sans surveillance d'un adulte.
25. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
26. Vérifiez que votre SOLIS Gelateria Pro soit correctement assemblée avant de la mettre en marche. Référez-vous pour cela au mode d'emploi.
27. Utilisez exclusivement le bol et la pale livrés avec votre appareil.
28. Avant de monter la pale sur la turbine à glace, vérifiez toujours que l'appareil est éteint et débranché.
29. Vérifiez toujours que la pale est correctement fixée sur la turbine à glace, c.-à.-d. sur l'arbre, avant de la mette en marche.
30. Ne recouvrez jamais les ouvertures pendant que l'appareil est en marche.
31. Avant de déplacer l'appareil, d'y apporter ou enlever des éléments ou de le nettoyer, éteignez-le toujours en appuyant d'abord sur la touche START/PAUSE puis sur la touche POWER, débranchez ensuite le câble de la prise secteur et attendez l'arrêt complet du moteur, du compresseur et de la pale. Suivez ces instructions même si l'appareil n'était pas en service.
32. Utilisez la turbine à glace et la pale avec précaution ! N'introduisez jamais vos mains dans le bol et ne touchez pas la pale, si l'appareil est en marche ou même seulement branché. Lorsque la turbine à glace est en marche, tenez vos mains, doigts, cheveux, vêtements ou ustensiles de cuisine à l'écart de la pale en rotation.
33. Si par maladresse un objet (tel qu'une spatule ou autre ustensile de cuisine) est tombé dans le bol, éteignez aussitôt l'appareil en appuyant sur la touche START/PAUSE puis sur la touche POWER, débranchez le câble de la prise secteur, attendez l'arrêt complet du moteur et de la pale, puis retirez l'objet du bol.
34. Avant d'enlever la glace du bol, éteignez toujours l'appareil en appuyant d'abord sur la touche START/PAUSE puis sur la touche POWER, débranchez ensuite le câble de la prise secteur et attendez l'arrêt complet du moteur, du compresseur et de la pale.
35. Retirez toujours la pale du bol avant de nettoyer la turbine à glace.
36. N'utilisez la SOLIS Gelateria Pro que pour la préparation de glaces, sorbets ou crèmes glacées.
37. Ne faites jamais fonctionner la turbine à glace à vide.

Downloaded from www.vandenborre.be

38. Ne mettez jamais d'ingrédients dans la cuve elle-même. Les ingrédients doivent être placés dans le bol réfrigérant.
39. Vérifiez toujours que la cuve et les parois extérieures du bol sont absolument propres et secs avant de mettre l'appareil en marche.
40. Ne mettez pas de liquides chauds dans la turbine à glace. Laissez-les tout d'abord refroidir avant de les verser dans le bol.
41. L'appareil doit être toujours propre. Voir à ce propos le chapitre « Nettoyage et entretien ». Seule la pale peut être lavée dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle. Les autres éléments ne peuvent pas être lavés en machine.
42. Laissez toujours le couvercle sur l'appareil, même lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Le couvercle ne peut être retiré que temporairement.
43. Ne mettez jamais de substances explosives ou inflammables telles qu'un récipient aérosol (spray déodorant, laque à cheveux, etc.) dans la turbine à glace.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ VOTRE SOLIS GELATERIA PRO EST EQUIPEE DES FONCTIONS SUIVANTES

MODE AUTOMATIQUE

Le mode automatique incorporé brasse et refroidit les ingrédients jusqu'à obtention de la solidité et de la consistance souhaitées. Sélectionnez tout d'abord une des fonctions préprogrammées : sorbet, yogourt glacé, gelato (glace italienne) ou crème glacée (classique). Dès que la préparation est terminée, un signal sonore retentit.

MODE MANUEL

Vous pouvez déterminer vous-même le temps de turbinage, si par exemple une indication précise du temps de préparation est donnée dans la recette.

CHOIX ENTRE 4 TYPES ET CONSISTANCES DE GLACE

Votre SOLIS Gelateria Pro dispose de quatre fonctions préprogrammées – Choisissez entre le sorbet, le yogourt glacé, le gelato ou la crème glacée.

FONCTION DE PREREFROIDISSEMENT (PRE-COOL)

Nous vous recommandons de refroidir votre appareil à l'aide de la fonction de prérefroidissement avant le turbinage de la glace, surtout si vous voulez réduire la durée de préparation. Cette fonction optimale refroidit votre machine en 5 à 10 minutes à -10° jusqu'à -30°C.

FONCTION DE MAINTIEN AU FROID (KEEP COOL)

Dès que la consistance souhaitée est obtenue, vous pouvez éviter que la glace ne fonde grâce à la fonction KEEP COOL. Dans cette fonction, le compresseur et le moteur de la pale travaillent tour à tour pour préserver la consistance souhaitée.

SECURITE ENFANTS 🔒

La sécurité enfants vous permet de garantir que les enfants ne modifient pas la programmation de la machine lorsque celle-ci est en marche. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche PRE-COOL/HOLD 🔒 pendant que la machine est en marche pour activer la sécurité enfants. Pour la désactiver, appuyez à nouveau pendant 2 secondes sur la touche PRE-COOL/HOLD.

Downloaded from www.vandenborre.be

FONCTION RAJOUT (ADD MIX-INS)

Les ingrédients solides tels que par exemple les pépites de chocolat ou les fruits frais, qui n'entrent pas dans la recette dès le début, peuvent être simplement ajoutés ultérieurement en ouvrant la partie rabattable du couvercle. Votre SOLIS Gelateria Pro émet un signal sonore et le témoin ADD MIX-INS clignote pour vous indiquer quand rajouter ces ingrédients.

SIGNAL SONORE « FIN »

Dès que la préparation de la glace est achevée, un signal sonore retentit. Vous pouvez déterminer vous-même le volume du signal : fort, faible ou silencieux.

Si vous sélectionnez ♫ , une petite mélodie retentit en fin de préparation.

▲ AVANT LA MISE EN MARCHE

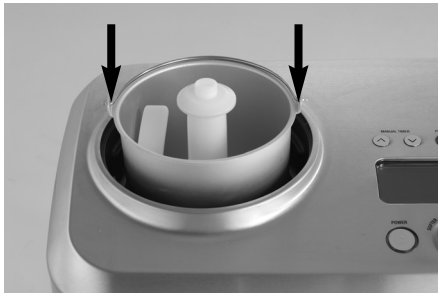
- Attention : Votre SOLIS Gelateria Pro est équipée d'un compresseur qui doit être toujours placé à la verticale. Ne séparez jamais l'appareil de sa base. Ne le penchez jamais sur le côté et ne le renversez pas. L'orifice de remplissage doit toujours se trouver au-dessus de l'appareil. Utilisez et rangez toujours l'appareil en position debout sur sa base.
- Avant d'utiliser la turbine à glace pour la première fois, retirez tous les autocollants. Vérifiez que vous avez bien sortis tous les accessoires et éléments de la machine des cartons avant de jeter les emballages.
- Retirez le couvercle, le bol et la pale de la machine. Nettoyez-les avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et rincez bien le tout. Séchez tous les éléments.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TURBINAGE DE LA GLACE EN MODE AUTOMATIQUE

1. Placez la pale sur l'arbre dans le bol.
2. Mettez la préparation glacée ou les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre indiqué dans la recette. Nettoyez éventuellement les parois du bol.
3. **Remarque :** Placez toujours la pale dans le bol avant d'introduire les ingrédients. Retirez toujours le bol de la cuve pour le remplir. Vous éviterez ainsi que des ingrédients s'introduisent dans la cuve.
4. **Attention :** Il est très important que la pale soit correctement placée sur l'arbre. Sinon les ingrédients ne seront pas brassés de façon optimale.

5. Vérifiez que la cuve et les parois externes du bol sont absolument sèches avant d'introduire le bol dans la cuve.
6. Mettez le bol dans la cuve.
7. Il y a 2 échancrures dans la cuve. Pour placer le bol correctement dans la cuve, tournez-le de telle manière à ce que les charnières de la poignée s'enclenchent dans ces échancrures.



Downloaded from www.vandenborre.be

8. Placez le couvercle sur le bol. Pour verrouiller le couvercle, placez-le de telle manière que le marquage ALIGN ^ sur le couvercle soit exactement sous le marquage ALIGN ^ de l'appareil (déverrouillage) puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position LOCK ^ (verrouillage). **Attention :** N'ouvrez pas le couvercle pendant le turbinage de la glace, sauf indication contraire dans la recette. Si vous devez rajouter des ingrédients pendant le turbinage de la glace, ouvrez le petit couvercle rabattable à l'aide de la poignée.
9. Déroulez complètement le câble électrique et branchez-le dans une prise secteur adéquate.
10. Appuyez sur la touche POWER pour allumer la machine. La touche POWER s'éclaire en blanc. L'écran affiche AUTO. Les indicateurs à barre du refroidissement COOLING et de la consistance sont également éclairés. La petite flèche à gauche doit être en face de AUTO – cela signifie que le mode AUTOMATIQUE est sélectionné. Pour vérifier que la machine est bien en mode AUTOMATIQUE, tournez le bouton régulateur de la consistance. Une sélection de la consistance de la glace n'est possible qu'en mode AUTOMATIQUE.

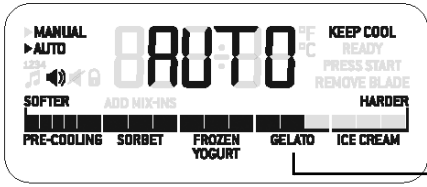
L'indicateur à barre COOLING est éclairé.

L'indicateur à barre de la consistance est éclairé.

Downloaded from www.vandenborre.be

SELECTION DE LA CONSISTANCE GRACE AU BOUTON REGULATEUR

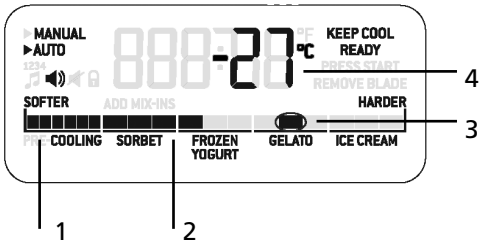
- Pour programmer la consistance souhaitée, tournez le bouton régulateur vers la droite ou la gauche. Les glaces à consistances les plus légères telles que les sorbets sont à gauche sur l'indicateur à barre correspondant sur l'écran et les glaces à consistances les plus dures telles que par exemple les crèmes glacées à droite.



Cette consistance a été programmée.

LANCEMENT DU TURBINAGE DE LA GLACE

- Appuyez sur la touche START/PAUSE pour commencer le turbinage de la glace. Le témoin lumineux rouge autour de la touche s'allume alors. Les indicateurs à barre COOLING s'allument l'un après l'autre et affichent que l'appareil commence à turbiner. La turbine à glace refroidit et brasse les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Les indicateurs à barre COOLING s'allument tour à tour de gauche à droite jusqu'à ce que la préparation soit suffisamment refroidie pour que le premier indicateur à barre de la consistance apparaisse. Plus la préparation est refroidie, plus le nombre d'indicateurs à barre de la consistance éclairés est élevé – jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte. Le temps qui s'écoule avant que le premier indicateur à barre de la consistance s'allume dépend de la température des ingrédients. Une fois que la préparation a atteint la consistance souhaitée, le dernier indicateur à barre clignote pour indiquer qu'il s'agit de la fin de la programmation. Sur l'écran apparaît tour à tour le temps écoulé et la température actuelle.



1. état de refroidissement
2. consistance actuelle
3. consistance programmée
4. temps écoulé ou température

- Dès que la programmation sélectionnée est atteinte, le compresseur et le moteur s'arrêtent et READY et REMOVE BLADE apparaissent sur l'écran. Le signal sonore retentit pour vous avertir que la glace est prête (à condition que le mode silencieux n'a pas été activé). **Remarque :** Vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche START/PAUSE pour interrompre le turbinage de la glace. Dans ce cas, le témoin lumineux rouge autour de la touche START/PAUSE clignote. Pour redémarrer le turbinage de la glace, appuyez à nouveau sur la touche START/PAUSE, le témoin lumineux rouge est alors à nouveau éclairé en continu.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TURBINAGE DE LA GLACE EN MODE MANUEL

- Procédez comme indiqué dans les étapes 1 à 10, pages 66 et 67.
- Appuyez sur la touche POWER pour allumer l'appareil. La touche POWER s'éclaire en blanc. L'écran affiche AUTO pour le mode AUTOMATIQUE. Les indicateurs à barre du refroidissement COOLING et de la consistance sont également éclairés. La turbine à glace et l'écran se repositionnent toujours sur la dernière sélection programmée.
- Appuyez sur une des touches ∨ ou ∧ de la minuterie manuelle MANUAL TIMER pour passer au mode MANUEL. La petite flèche en haut à gauche apparaît alors en face de MANUAL.
- En appuyant sur la touche ∨ ou ∧ vous pouvez augmenter ou diminuer de 5 minutes la durée de programmation. Appuyez plusieurs fois jusqu'à obtention de la durée souhaitée (entre 15 et 180 minutes). La durée programmée s'affiche sur l'écran.
- Le temps moyen pour obtenir de la glace par refroidissement et brassage est de 50 minutes.
- Appuyez sur la touche START/PAUSE pour commencer le turbinage de la glace. Le témoin lumineux rouge autour de cette touche s'allume et indique que le turbinage de la glace est en cours.
- Dès que le temps programmé s'est écoulé, le compresseur et le moteur s'arrêtent et READY s'affiche sur l'écran.
- Remarques :
  - Si vous appuyez sur la touche START/PAUSE pendant le turbinage de la glace, la minuterie s'arrête et le turbinage est interrompu. Le témoin lumineux rouge autour de la touche START/PAUSE clignote. Pour redémarrer l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche START/PAUSE.
  - Si vous souhaitez reprogrammer la minuterie, c'est-à-dire changer la durée de préparation, maintenez la touche START/PAUSE pendant 2 secondes appuyée – La minuterie est alors annulée.
  - Vous pouvez reprogrammer la minuterie à tout moment.

BOUTON REGULATEUR DE LA CONSISTANCE

- La consistance ne peut pas être programmée en mode MANUEL.

Downloaded from www.vandenborre.be

FONCTION DE MAINTIEN AU FROID « KEEP COOL »

- La fonction de maintien au froid KEEP COOL vous permet de maintenir la température de votre dessert glacé pendant 3 heures tout en le brassant régulièrement.

a) Une fois la glace est turbinée, appuyez sur la touche KEEP COOL. Le témoin lumineux rouge autour de la touche s'allume et KEEP COOL s'affiche sur l'écran.

b) Cette fonction permet à l'appareil de refroidir et brasser la glace afin de maintenir la consistance souhaitée. Pour cela le compresseur et la pale se mettent en marche à intervalles réguliers.

- **Remarque :** Dans le mode KEEP COOL le compresseur et le moteur se mettent régulièrement en marche pour vérifier la consistance de la glace. La pale ne se met en marche que si la consistance de la glace n'est pas satisfaisante.
- La fonction de maintien au froid peut être mise en marche ou éteinte à tout moment en appuyant sur la touche KEEP COOL.

Réglage exact de la minuterie de la fonction « KEEP COOL » en mode MANUAL

- Si vous appuyez sur la touche KEEP COOL alors que le mode MANUAL est activé, la glace sera maintenue au froid et régulièrement brassée pendant la durée programmée. Le témoin rouge autour de la touche s'allume et KEEP COOL s'affiche sur le display, si cette fonction a été sélectionnée. La pale se met seulement en marche, si la consistance de la glace ne correspond plus à la consistance programmée.

ARRET DE L'APPAREIL

- Pour éteindre l'appareil, vous devez tout d'abord appuyer sur la touche START/PAUSE puis sur la touche POWER – tous les témoins lumineux ainsi que l'écran s'éteignent. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

FONCTION DE PREREFROIDISSEMENT « PRE-COOL »

- La fonction PRE-COOL permet de diminuer la température de la turbine à glace et de réduire ainsi la durée de turbinage de la glace. Son utilisation est optionnelle. Cette fonction peut être par exemple utilisée lorsque la préparation glacée doit tout d'abord être préparée en-dehors de la turbine ou lorsque vous voulez accélérer le turbinage de la glace.
- Vous pouvez mettre dès le début les ingrédients dans le bol puis placé celui-ci dans la cuve ou attendre que READY s'affiche sur l'écran pour mettre les ingrédients dans le bol puis celui-ci dans la cuve.

Downloaded from www.vandenborre.be

a) Montez la pale sur l'arbre dans le bol.

b) Branchez l'appareil dans une prise secteur compatible.

- **Remarque :** La fonction de prérefroidissement ne peut être enclenchée qu'en mode standby, c'est-à-dire que l'appareil doit être branché et la touche POWER allumée mais la touche START/PAUSE ne doit pas encore être activée.

c) Pour activer la fonction de prérefroidissement, il vous suffit d'appuyer sur la touche PRE-COOL en mode standby. Le témoin lumineux autour de la touche passe du blanc au rouge et indique que la machine travaille en mode PRE-COOL et que la température dans la machine tombera à -10 jusqu'à -30°C en 5 à 10 minutes.

d) En mode PRE-COOL, la température de la cuve s'affiche sur l'écran, le témoin PRE-COOLING (T) est allumé et les indicateurs à barre COOLING (Q) s'allument l'un après l'autre pour indiquer que l'appareil se trouve dans le mode prérefroidissement.

e) Dès que la température optimale est atteinte, READY s'affiche sur l'écran et PRESS START clignote. Versez alors la préparation glacée dans le bol et placez le bol dans la cuve (s'il ne se trouve pas déjà dans la cuve) et commencer le turbinage en appuyant sur la touche START/PAUSE.

- **Remarque :** Si vous n'appuyez pas sur la touche START/PAUSE une fois que le témoin READY s'est allumé, la pale se met en route au bout de 15 minutes mais la machine ne turbine pas. Le turbinage commence seulement lorsque vous appuyez sur la touche START/PAUSE.

f) L'appareil repasse automatiquement du mode PRE-COOL au mode standby au bout de 20 minutes. La fonction de prérefroidissement peut également être interrompue manuellement en appuyant soit une nouvelle fois sur la touche PRE-COOL ou sur la touche START/PAUSE.

- Ne pas oublier :

  Il faut dans tous les cas appuyer sur la touche START/PAUSE pour lancer le turbinage de la glace après le prérefroidissement.

  La fonction PRE-COOL ne peut être activée si vous appuyez auparavant sur la touche START/PAUSE.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE SOLIS GELATERIA PRO

- Avant de commencer à nettoyer votre appareil, vérifiez que la turbine à glace est éteinte et débranchée. La turbine à glace est éteinte lorsque tous les témoins autour de la touche POWER et sur le tableau de commande sont éteints. Attendez que le compresseur soit complètement refroidi avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU REVETEMENT EN ACIER INOXYDABLE

1. Essuyez le châssis et l'écran avec un chiffon doux et légèrement humide. N'utilisez pas de chiffon ou papier absorbant sec pour nettoyer l'écran et n'utilisez pas non plus de détergents agressifs ou d'éponges-grattoir pour nettoyer le châssis ou les accessoires de la machine car cela pourrait abîmer le revêtement.

   Remarque : Ne plongez jamais le châssis dans de l'eau et ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle. Prenez soin que de l'eau ou du produit d'entretien n'entre pas en contact avec les touches ou l'écran.

2. Attendez que la cuve soit à température ambiante avant de la nettoyer. Essuyez la cuve avec un chiffon humide, éventuellement avec un peu de produit vaisselle. Eliminez les éventuelles traces de crème, lait, chocolat, etc. avec un chiffon humide.

3. Séchez bien tous les éléments avant de rebrancher l'appareil.

NETTOYAGE DU BOL REFRIGERANT

- Remplissez le bol réfrigérant hors de la cuve à moitié d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez agir pendant 10 à 20 minutes avant de nettoyer le bol avec une éponge douce et de le rincer avec de l'eau claire. Séchez bien le bol réfrigérant avant de le replacer dans la machine.
- Attention : Le bol réfrigérant ne peut pas être lavé en machine !

NETTOYAGE DU COUVERCLE

- Le couvercle peut être lavé dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'éponges-grattoir qui pourraient abîmer le revêtement du couvercle. Séchez ensuite bien le couvercle avant de le replacer sur le bol réfrigérant.

Downloaded from www.vandenborre.be

NETTOYAGE DE LA PALE

- Lavez la pale avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux. Vous pouvez nettoyer en profondeur les parties intérieures de la pale avec le goupillon livré et ainsi éliminer tous les restes de glace. Laissez la pale sécher complètement avant de la remettre dans le bol réfrigérant.
- Attention : La pale peut être lavée dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle.

▲ RANGEMENT

1. Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché.
2. Vérifiez que le châssis et tous les éléments de la machine sont absolument propres et secs.
3. Placez la pale dans le bol réfrigérant et ce dernier dans la cuve.
4. Placez le couvercle sur le bol réfrigérant.
5. Rangez l'appareil en position debout dans un endroit sec et obscur, de préférence dans l 'emballage d'origine. Ne disposez rien sur l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ CONSEILS POUR OBTENIR UN RESULTAT PARFAIT

- Prenez compte du fait que le temps de préparation de votre glace dépend de plusieurs facteurs : température ambiante, température des ingrédients et préréfroidissement ou non de la machine. Plus les ingrédients sont froids, plus la glace sera rapide à préparer. Le temps de turbinage est en moyenne de 50 minutes environ.
- Si dans votre recette les ingrédients doivent tout d'abord être chauffés, il est préférable de les préparer la veille. Si cela n'est pas possible, laissez-les refroidir pendant au moins 4 heures avant de les mettre dans la turbine à glace.
- Retirez toujours le bol réfrigérant de la turbine à glace avant d'y verser les ingrédients. Une fois rempli, remettez le bol dans la machine.
- Les recettes décrites dans le livre de recettes sont à base de crème fleurette, de lait, d'œufs et de sucre. Ces ingrédients peuvent être remplacés par des ingrédients similaires si besoin pour des raisons de santé, d'allergie ou de régime alimentaire. Prenez compte toutefois que cela aura une influence sur le goût et la consistance de la glace.
- La plupart des préparations glacées prennent du volume pendant le brassage et le refroidissement. Toutes les recettes décrites dans le livre de recettes donnent 1 litre de dessert glacé, sauf indication contraire dans la recette. Si vous voulez préparer d'autres recettes, utilisez au maximum 700 ml d'ingrédients afin que la préparation glacée puisse prendre du volume.
- L'alcool empêche la préparation de geler. C'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter l'alcool au dernier moment.
- La consistance du dessert glacé en fin de turbinage est en général moelleuse si bien qu'il est possible d'y enfoncer sans problème une cuiller. Si vous voulez servir la glace en boules ou sur des gaufrettes ou cornets, nous vous recommandons de placer la glace pendant 2 heures supplémentaires dans le congélateur.
- Si vous voulez conserver la glace dans le congélateur, versez-la dans un récipient hermétiquement fermé afin d'éviter que des cristaux de glace se forment. Du papier sulfurisé placé directement sur la glace empêche également la formation de cristaux.
- **Remarque :** Ne mettez jamais le bol réfrigérant dans le congélateur !
- La glace faite maison est meilleure lorsqu'elle est fraîche, c'est-à-dire si elle est consommée dans un délai d'une semaine. Elle peut toutefois être conservée pendant deux semaines au congélateur.
- Sortez la glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de la consommer.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ CONSEILS POUR LA PREPARATION DE GLACE A BASE D'INGREDIENTS CHAUDS

Les crèmes glacées classiques sont faites à base d'œufs, de lait et de crème chauds.

Ces conseils vous assureront un résultat parfait :

- Prenez soin que tous les ingrédients sont bien frais.
- Les œufs doivent être à température ambiante. Les œufs utilisés dans les recettes sont des œufs de classe moyenne d'environ 59 g.
- Pesez tous les ingrédients avant de commencer la préparation et mettez-les de côté.
- Utilisez un fouet électrique ou à main et fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'une crème épaisse et blanchie.
- Utilisez une casserole avec un fond épais pour réchauffer les ingrédients.
- Ne faites pas bouillir le lait ou la crème fleurette. Retirez le lait ou la crème du feu dès que les premières bulles se forment à la surface.
- Fouettez les œufs et le sucre pendant que le lait ou la crème chauffe. Si vous attendez que le lait ou la crème est chaud pour commencer à fouetter les œufs et le sucre, le lait ou la crème risque de trop chauffer et de tourner ensuite.
- Prenez soin de mélanger sans interruption le mélange avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il épaississe. Une cuiller en bois au rebord droit est la mieux appropriée. Pour vérifier la consistance du mélange, plongez-y la cuiller en bois. Si vous passez votre doigt sur le dos de la cuiller après l'avoir retirée du mélange, une trace doit apparaître sur la cuiller. Dans ce cas le mélange est suffisamment épais. Retirez alors la casserole du feu.
- Si le mélange tourne ou coagule, la chaleur était trop forte. Dans ce cas vous devez recommencer à zéro.
- Surveillez le mélange pendant tout le temps de la préparation !
- Le mélange à base d'œufs a besoin de 5 à 15 minutes pour épaissir, selon la quantité préparée.
- Laissez le mélange à base d'œufs refroidir à température ambiante jusqu'à ce qu'aucune vapeur ne se dégage. Mélangez de temps en temps afin de permettre à la chaleur de s'échapper. Dès que le mélange à base d'œufs est refroidi, placez-le au réfrigérateur pour bien le refroidir.
- Recouvrez le mélange à base d'œufs d'un film plastique pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface.

- Si vous voulez que le mélange à base d'œufs refroidisse plus vite, vous pouvez le verser dans un récipient en métal, placez celui-ci dans un bain-marie froid et remuez sans cesse jusqu'à refroidissement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ LES INGREDIENTS LES PLUS IMPORTANTS POUR UNE EXCELLENTE GLACE

Avec votre SOLIS Gelateria Pro vous pourrez maintenant préparer sans aucune difficulté avec de bons ingrédients frais d'excellentes glaces que vous pourrez déguster fraîches. Voici les ingrédients de base :

ŒUFS

- Les œufs utilisés dans les recettes sont des œufs de classe moyenne d'environ 59 g. Les œufs donnent du volume au mélange, ils le stabilisent et l'émulsionnent.
- Attention : Utilisez des œufs frais, surtout si le mélange ne doit pas cuire. **Nous recommandons aux femmes enceintes de ne pas consommer de dessert glacé à base d'œufs crus.**

SUCRE

- Le sucre utilisé dans les recettes est du sucre raffiné parce qu'il se dissout plus facilement et empêche la formation de cristaux de glace.
- De manière générale, plus vous ajoutez de sucre dans la recette, plus le point de congélation de l'eau dans le mélange à base d'œufs est bas. Cela permet à la glace de ne pas congeler en un gros morceau qui serait difficile à séparer.

LAIT

- Le lait utilisé dans les recettes est du lait entier. Vous pouvez utiliser du lait écrémé mais le résultat ne sera pas le même. Le lait écrémé ne peut être utilisé que dans les recettes qui ne nécessitent pas de chauffer le lait. Le lait écrémé augmente le risque que le mélange tourne pendant qu'il chauffe.

CREME FLEURETTE

- La crème utilisée dans les recettes est de la crème liquide entière (crème fleurette). La crème fleurette rend le mélange onctueux et crémeux.
- La crème liquide légère ne peut être utilisée que dans les recettes qui ne nécessitent pas de chauffer le mélange, car là aussi il y a un risque que le mélange tourne pendant qu'il chauffe.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ QUESTIONS / REPONSES

QUESTIONS	REPONSES
La glace ne gèle pas.	• Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/PAUSE. • Y-a-t'il de l'alcool dans la crème ? Si oui, il y en a trop ou l'alcool a été versé trop top dans la crème. • Prenez soin que la circulation de l'air autour de la machine soit garantie. Nous vous recommandons de respecter une distance minimale de 15 cm entre la turbine à glace et d'autres objets ou le mur.
La pale ne bouge pas.	• La pale ne bouge pas si la fonction PRE-COOL est activée pendant les premières 5 minutes. • Vérifiez que la pale est bien positionnée sur l'arbre. Si l'arbre ne bouge pas non plus, contactez le service après-vente de SOLIS.
Le couvercle ne peut pas être verrouillé.	• La pale et le bol réfrigérant ne sont pas positionnés correctement. Vérifiez que les poignées du bol réfrigérant soient placées dans les échancrures de la cuve et que la pale soit bien fixée sur l'arbre.
Le dessert glacé n'est pas fini dans les délais donnés.	• L'appareil à glace était trop chaud lorsque vous l'avez versé dans le bol réfrigérant. C'est pourquoi la glace n'est pas finie en temps voulu. • Un changement dans les ingrédients et une quantité différente de celle indiquée dans la recette ont une influence sur le temps de congélation. Les ingrédients tels que les œufs ou l'alcool ont besoin de plus de temps.
Il n'est pas possible de retirer le bol de la machine en fin de turbinage.	• Les ingrédients ont éventuellement débordés du bol réfrigérant et se sont introduits dans la cuve. Eteignez l'appareil et laissez la glace fondre pendant 10 à 20 minutes. Retirez ensuite le bol réfrigérant et nettoyez les parois de la cuve.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUESTIONS	REPONSES
Comment est-ce que je peux faire de la glace très molle ?	• Les types de glace indiqués sur l'indicateur à barre de la consistance apportent seulement une donnée approximative. Essayez la programmation la plus légère « Sorbet ». Si la glace est trop molle, vous pouvez choisir une programmation plus dure.
J'aimerais obtenir une glace encore plus dure.	• Retirez la glace turbinée du bol réfrigérant et versez-la dans un récipient fermant hermétiquement. Placez-la au congélateur pendant 1 à 2 heures ou aussi longtemps que nécessaire pour obtenir la consistance souhaitée.
Est-ce que je peux ajouter mes ingrédients solides tout de suite ?	• Nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients solides à la fin, lorsque le témoin ADD MIX-INS clignote sur l'écran. **Remarque :** Souvent les ingrédients solides tels que les fruits ne se mélangent pas bien à la glace si vous les ajoutez trop vite.
Ma turbine à glace semble vibrer de temps en temps.	• Le compresseur incorporé est fixé sur des pieds en caoutchouc spéciaux afin de réduire le plus possible les vibrations et le bruit pendant l'utilisation de la machine. Si un refroidissement n'est pas nécessaire, le compresseur s'éteint automatiquement ce qui provoque pendant 1-2 secondes une petite vibration. Ceci est tout à fait normal.
Le tableau de commande ne fonctionne pas.	• Avez-vous activé la sécurité enfants ? Maintenez la touche HOLD 🔒 appuyée pendant 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.
La turbine à glace n'enregistre pas la dernière programmation.	• L'ordinateur incorporé ne montre la dernière programmation que si vous avez appuyé sur la touche START/PAUSE.
La température est indiquée en Fahrenheit.	• Appuyez sur la touche commutateur °F °C pour passer des Fahrenheit au Celsius.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUESTIONS	REPONSES
La glace n'est pas refroidie alors que le compresseur est allumé.	• Est-ce que la fonction PRE-COOL a été activée ? • Une minuterie à réglage automatique est incorporée dans la turbine à glace afin de prolonger la durée de vie du compresseur. Patientez 3 minutes, le compresseur sera alors à nouveau activé.
Mon dessert glacé a beaucoup de cristaux de glace. Pourquoi ?	• Certaines recettes ont une teneur en eau plus importante, ce qui rend le mélange plus glacial.
Lorsque je sors mon dessert glacé du congélateur, il est très dur. Pourquoi ?	• La glace faite maison est toujours plus dure que la glace industrielle parce qu'elle contient moins d'air. Nous vous recommandons de sortir la glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de la servir.
Est-ce que je peux mettre le bol réfrigérant dans le congélateur ?	• Nous vous recommandons de ne pas mettre le bol réfrigérant dans le congélateur. La glace congèle très vite dans le bol réfrigérant et il est très difficile de l'extraire du bol. N'utilisez jamais d'ustensiles coupant ou métalliques pour extraire la glace du bol réfrigérant car cela risquerait d'abîmer le revêtement.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

modèle	type 850
description du produit	turbine à glace
voltage / fréquence	220-240V ~ / 50Hz
puissance	170-200 Watt
dimensions	env. 42 x 27 x 29 cm (largeur x hauteur x profondeur)
poids	env. 13,2 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ ELIMINATION

EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Cet appareil doit être recyclé avec les matériels frigorifiques. Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

SOLIS se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Conservez l´emballage d´origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.

SOLIS SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Recettes

Remarque : Une tasse dans les recettes équivaut à 250 ml.

Le test à la cuiller mentionné dans certaines recettes fonctionne ainsi : Pour vérifier la consistance du mélange, plongez-y une cuiller en bois. Si vous passez votre doigt sur le dos de la cuiller après l'avoir retirée du mélange, une trace doit apparaître sur la cuiller.

Dans ce cas le mélange est suffisamment épais.

SOLIS vous souhaite une bonne réussite !

Downloaded from www.vandenborre.be

RECETTE DE BASE POUR LA GLACE A LA VANILLE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de crème fleurette

  1 tasse (250 ml) de lait

  1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur pour en extraire le marc à l'aide d'une cuiller ou 1 cc d'extrait de vanille

  5 jaunes d'œuf

  1/2 tasse (125 g) de sucre

- préparation

1. Mettez la crème fleurette, le lait, la gousse et le marc de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Retirez la gousse de vanille de la casserole.
4. Incorporez lentement le lait vanillé chaud au mélange œufs/sucre.
5. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
6. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
7. Placez alors le mélange dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
8. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE A LA VANILLE EXPRESS

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 tasse (250 ml) de crème fleurette

  1 1/4 tasse (310 ml) de lait entier

  3/4 tasse (185 ml) de lait concentré sucré

  1 cc d'extrait de vanille

- préparation

1. Mélangez la crème fleurette, le lait, le lait concentré et l'extrait de vanille dans un récipient haut jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Placez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.
2. Placez alors le mélange dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
3. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE AU CHOCOLAT

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de crème fleurette

  1/2 tasse (125 ml) de lait

  180 g de chocolat noir de qualité supérieure, coupé en morceaux

  5 jaunes d'œuf

  1/3 tasse (80 g) de sucre

- préparation

1. Mettez la crème fleurette, le lait et le chocolat dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez le lait au chocolat jusqu'à ce le mélange entre en ébullition tout en remuant constamment.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

   CONSEIL : Si vous voulez une glace encore plus chocolatée, ajoutez 1/4 tasse supplémentaire de pépites de chocolat dans l'appareil dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote sur l'écran.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE A LA FRAISE ET A LA RHUBARBE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 1/2 tasse (375 ml) de crème fleurette

  1/2 tasse (125 ml) de lait

  4 jaunes d'œuf

  1/3 tasse (80 g) de sucre

- mélange de fruits

  250 g de fraises fraîches

  200 g de rhubarbe, épluchée et coupée en morceaux de 2 cm de long

  1/4 tasse (60 g) de sucre

- préparation

1. Pour préparer la base de la recette, mettez la crème fleurette et le lait dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait crémé entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Dès que le lait crémé est chaud, incorporez-le lentement au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Pour le mélange de fruits, réduire les fraises en purée et passez-les au tamis pour éliminer les graines. Versez la purée de fraises, les morceaux de rhubarbe et le sucre dans une petite casserole et réchauffez à petit feu jusqu'à dissolution du sucre tout en remuant constamment. Augmentez alors la température et portez à ébullition en remuant de temps en temps. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une tasse. Ne mélangez pas trop pour que la rhubarbe garde sa consistance. Puis laissez refroidir.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Lorsque les deux mélanges sont froids, mélangez délicatement.
8. Placez alors le mélange dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
9. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE AU CRUMBLE AUX POMMES

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 1/4 tasse (310 ml) de crème fleurette

  3/4 tasse (180 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de lait concentré sucré

  1/4 cc de cannelle en poudre

- ingrédients pour le mélange à la pomme

  1 pomme Granny Smith, pelée, épépinée et coupée en fines tranches

  2 cs de sucre

  1 cs d'eau

- ingrédients pour le crumble

  1/4 tasse (60 g) de farine

  2 cc de sucre roux

  1/4 cc de levure chimique

  1 cs de flocons d'avoine

  40 g de beurre (doux)

- préparation

  pour le crumble :

  Préchauffez le four à 200°C. Couvrez une plaque avec du papier sulfurisé. Mettez tous les ingrédients du crumble dans un bol et mélangez-les et écrasez-les du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré aux autres ingrédients. Versez le tout sur la plaque à l'aide d'une cuiller et faites cuire pendant 10-15 minutes au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Retirez la plaque du four et laissez le crumble refroidir sur la plaque.

Downloaded from www.vandenborre.be

pour le mélange à la pomme :

Mettez les tranches de pomme, le sucre et l'eau dans une petite casserole. Réchauffez à feu moyen et remuez jusqu'à dissolution du sucre. Couvrez la casserole et laissez mijoter 5 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirez alors la casserole du feu et laissez refroidir. Placez ensuite la préparation au réfrigérateur.

pour la glace :

1. Mettez la crème fleurette, le lait, le lait concentré et la cannelle dans un bol haut. Remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez alors le mélange dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
2. Dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote, ajoutez les morceaux de pomme et 1/2 tasse de crumble. Attendez que la glace soit complètement turbinée.
3. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE A LA CREME ET AUX COOKIES

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 tasse (250 ml) de crème fleurette

  1 tasse (250 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de lait concentré sucré

  1 cc d'extrait de vanille

  6 cookies au chocolat, émiettez

- préparation

1. Mettez la crème fleurette, le lait, le lait concentré et l'extrait de vanille dans un grand bol. Mélangez bien le tout puis laissez refroidir.
2. Placez le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
3. Dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote sur l'écran, ajoutez les cookies émiettés. Attendez que la glace soit complètement turbinée.
4. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE AU CARAMEL SALE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 1/2 tasse (375 ml) de lait

  7 jaunes d'œuf

  1 tasse (250 g) de sucre

  3 cs d'eau

  1 1/4 tasse (310 ml) de crème fleurette

  1 cs de sel de mer

- préparation

1. Mettez le lait dans une casserole de taille moyenne. Amenez à ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils blanchissent et soient onctueux. Dès que le lait est bouillant, versez-le lentement sur les jaunes d'œuf et remuez. Mettez en attente.
3. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez alors la température à feu moyen. Raclez éventuellement le sucre des parois de la casserole et ramenez-le dans le liquide. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur dorée. Retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement la crème fleurette. **Remarque :** Attention aux éclaboussures !
4. Remettez la casserole sur le feu et mélangez à petit feu jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
5. Ajoutez alors le lait aux œufs et le sel dans le caramel et continuez à chauffer en remuant jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
6. Versez l'appareil dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
8. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE AU MIEL

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de crème fleurette

  1 tasse (250 ml) de lait

  6 jaunes d'œuf

  1/2 tasse (125 g) de miel de qualité supérieure

- préparation

1. Mettez la crème fleurette et le lait dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait crémé entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le miel dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait crémé au mélange œufs/miel.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE ITALIENNE (GELATO) AUX PISTACHES

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de crème fleurette

  1/2 cc d'extrait de vanille

  5 jaunes d'œuf

  1/2 tasse (125 g) de sucre

  3/4 tasse de pistaches, décortiquées, grillées et concassées

- préparation

1. Mettez la crème fleurette, le lait et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait vanillé au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Gelato ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote, ajoutez les pistaches. Attendez que la glace soit complètement turbinée.
8. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE ITALIENNE (GELATO) AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (par ex. Nutella)

  1/2 cc d'extrait de vanille

  5 jaunes d'œuf

  1/2 tasse (125 g) de sucre

  3/4 tasse de noisettes décortiquées, grillées et concassées

- préparation

1. Mettez le lait, la pâte à tartiner et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Faites fondre la pâte à tartiner et amenez le tout à ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Gelato ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote sur l'écran, ajoutez les noisettes concassées. Attendez que la glace soit complètement turbinée.
8. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE ITALIENNE (GELATO) AU CHOCOLAT ET A LA MENTHE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 1/2 tasse (375 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de crème fleurette

  120 g de chocolat noir de qualité supérieure, coupé en petits morceaux

  2-3 gouttes d'essence de menthe

  5 jaunes d'œuf

  1/3 tasse (80 g) de sucre

  60 g de chocolat noir de qualité supérieur, en pépites

- préparation

1. Mettez le lait, le chocolat en morceaux et l'essence de menthe dans une casserole de taille moyenne. Laissez fondre le chocolat et amenez à ébullition
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat et à la menthe au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Gelato ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Dès que le voyant « ADD MIX-INS » clignote sur l'écran, ajoutez 60 g de pépites de chocolat. Attendez que la glace soit complètement turbinée.
8. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

GLACE ITALIENNE AUX FRUITS DE LA PASSION

pour env. 1 litre

- ingrédients

  2 tasses (500 ml) de lait

  1/2 tasse (125 ml) de crème fleurette

  1/2 cc d'extrait de vanille

  5 jaunes d'œuf

  1/2 tasse (125 g) de sucre

  2-3 fruits de la passion

- préparation

1. Mettez la crème fleurette, le lait et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait vanillé au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, recouvrez-le et maintenez-le au frais jusqu'à refroidissement complet.
6. Placez alors le mélange refroidi dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, ajoutez la pulpe des fruits de la passion, sélectionnez la consistance souhaitée (« Gelato ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
7. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

SORBET AU CITRON

pour env. 1 litre

- ingrédients

  3/4 tasse (180 g) de sucre

  1 1/2 tasse (375 ml) d'eau

  3/4 tasse (180 ml) de jus de citron fraîchement pressé

  1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- préparation

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouiller pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
3. Versez le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Sorbet ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
4. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

   CONSEIL : Si vous voulez préparer votre sorbet sans blanc d'œuf, utilisez le programme MANUAL de la turbine à glace et turbinez pendant 60 minutes. Sans blanc d'œuf, vous obtiendrez 700 ml de sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ROSE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  3/4 tasse (180 g) de sucre

  1 1/2 tasse (375 ml) d'eau

  3/4 tasse (180 ml) de jus de pamplemousse rose, froid et fraîchement pressé

  1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- préparation

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouiller pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
3. Versez le sirop de sucre, le jus de pamplemousse et le blanc d'œuf battu dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Sorbet ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
4. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

   CONSEIL : Si vous voulez préparer votre sorbet sans blanc d'œuf, utilisez le programme MANUAL de la turbine à glace et turbinez pendant 60 minutes. Sans blanc d'œuf, vous obtiendrez 700 ml de sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

SORBET A LA POIRE ET A LA VANILLE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  3/4 tasse (180 g) de sucre

  3/4 tasse (180 ml) d'eau

  1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur pour en extraire le marc

  900 g de poires bien mûres

  1/4 tasse (60 ml) de jus de citron fraîchement pressé

  1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- préparation

1. Mettez le sucre, l'eau et la gousse et le marc de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouiller pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
3. Pelez les poires et épépinez-les. Ecrasez-les en purée et passez la purée au tamis. Vous avez besoin d'1 1/2 tasse de jus de poire.
4. Enlevez la gousse de vanille de l'eau puis versez le sirop de sucre, le jus de poire, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans le bol réfrigérant de la turbine à glace.
5. Sélectionnez la consistance souhaitée (« Sorbet ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
6. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

   CONSEIL : Si vous voulez préparer votre sorbet sans blanc d'œuf, utilisez le programme MANUAL de la turbine à glace et turbinez pendant 60 minutes. Sans blanc d'œuf, vous obtiendrez 700 ml de sorbet.

Downloaded from www.vandenborre.be

SORBET A LA FRAMBOISE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  3/4 tasse (180 g) de sucre

  3/4 tasse (180 ml) d'eau

  300 g de framboises congelées

  1 cs de jus de citron fraîchement pressé

  1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- préparation

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouiller pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
3. Mettez les framboises dans un récipient et laissez-les décongeler. Lorsque les framboises sont tout juste décongelées, écrasez-les avec leur jus pour obtenir une purée moelleuse. Passez la purée au tamis pour éliminer les graines.
4. Versez la purée de framboises, le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Sorbet ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
5. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

   CONSEIL : Si vous voulez préparer votre sorbet sans blanc d'œuf, utilisez le programme MANUAL de la turbine à glace et turbinez pendant 60 minutes. Sans blanc d'œuf, vous obtiendrez 700 ml de sorbet.

   Si vous voulez préparer 1 litre de sorbet à la framboise sans blanc d'œuf, augmentez les quantités comme suit : 1 tasse d'eau, 1 tasse de sucre, 500 g de framboise et 2 cs de jus de citron.

Downloaded from www.vandenborre.be

YOGOURT GLACE EXPRESS

pour env. 1 litre

- ingrédients

  750 g de yogourt aux fruits, parfum au choix

- préparation

1. Versez le yogourt dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Frozen Yogurt ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
2. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

YOGOURT GLACE A LA FRAISE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  500 g de fraises fraîches

  2 tasses (env. 500 ml) de yogourt nature

  1/2 tasse (125 g) de sucre

- préparation

1. Ecrasez les fraises en purée. Si vous le souhaitez, passez-les au tamis pour éliminer les graines.
2. Versez la purée de fraises, le yogourt et le sucre dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Frozen Yogurt ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
3. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

YOGOURT GLACE A LA BANANE

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1 1/2 tasse (env. 375 g) de bananes écrasées – env. 3 grosses bananes

  2 cc de jus de citron

  2 tasses (env. 500 ml) de yogourt à la vanille

  1-2 cs de miel, au choix

- préparation

1. Versez les bananes écrasées, le jus de citron, le yogourt et le miel dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Frozen Yogurt ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
2. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

YOGOURT GLACE AU CITRON ET AU MIEL

pour env. 1 litre

- ingrédients

  1/3 tasse (80 ml) de jus de citron

  1/4 tasse (60 ml) de miel

  2 1/2 tasses (env. 625 ml) de yogourt à la vanille

- préparation

1. Mettez le jus de citron et le miel dans une petite casserole. Réchauffez à feu réduit jusqu'à ce que le miel fonde. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
2. Dans un récipient, mélangez bien le miel sucré et le yogourt puis versez le tout dans le bol réfrigérant de la turbine à glace, sélectionnez la consistance souhaitée (« Frozen Yogurt ») grâce au bouton régulateur puis turbinez la glace.
3. Si vous ne souhaitez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique allant au congélateur. La glace se conserve une semaine maximum au congélateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLE OF CONTENTS

108 Description of parts

110 Display

111 Accessories for the Ice Cream Machine

112 Important safety precautions

115 Your SOLIS Gelateria Pro is fitted with these extras

116 Before starting operation

117 Ice cream preparation in AUTOMATIC mode

120 Ice cream preparation in MANUAL mode

121 "KEEP COOL" function

121 Turning off the machine

121 "PRE-COOL" function

123 Cleaning and care

124 Storage

125 Tips for perfect ice cream

126 Tips for making ice cream when using warm ingredients

127 Vital ingredients for delicious ice cream

128 Questions and answers

131 Technical specifications

132 Disposal / SOLIS Helpline

133 Recipes

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DESCRIPTION OF PARTS

A **Anodized ice cream bowl** with handle for easy use. **Attention:** This bowl is not dishwasher safe and must not be stored in the freezer.

B **Paddle** for preparation of ice cream mixture. Will even reach the mixture directly at the inner walls of the bowl. **Attention:** Paddle is dishwasher safe but must not be placed in freezer.

C **Lid,** can be completely removed and half opened with loop.

D **Stainless steel housing**

E **POWER button.** Turns appliance on and off.

F **START/PAUSE button.** Starts and stops the preparation process.

G **MANUAL-TIMER buttons.** Preparation time between 5 and 180 minutes can be set manually using the ﹀ and ﹀ buttons.

H **PRE-COOL button** for pre-cooling the appliance down to -10 to -30°C. Also serves as HOLD button for activating and deactivating child lock.

I **KEEP-COOL button** for chilling ice cream mixture. Will chill the mixture for up to 3 hours and repeatedly stir it.

J **Consistency selection dial (Automatic timer).** The dial has four different consistency settings: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato (italian ice cream) and regular ice cream. Turn the dial to the left for softer textured desserts, turn it to the right for harder textured desserts.

K **Temperature unit button** for choosing between Celsius and Fahrenheit. Your SOLIS Gelateria Pro has the ability of choosing between temperature units. Pressing the button once will display temperature, pressing the °F °C button again enables you to change units from Celsius to Fahrenheit. **Note:** Pressing the °F °C button while temperature is displayed will instantly change temperature units.

L **Volume button:** Your SOLIS Gelateria Pro features a sound signal when ice cream preparation has finished. You can manually set the volume and choose between loud, soft and silent mode. Also, you can set the appliance to play a melody at the end.

M **Handles** for easy use

N **Ice cream bowl chamber**

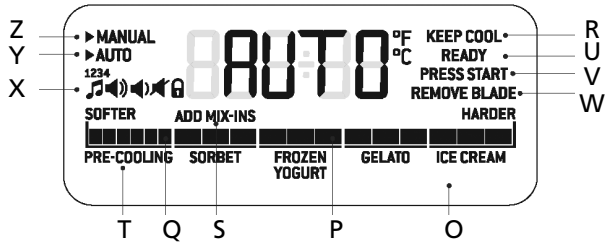
Downloaded from www.vandenborre.be

Reset to factory settings

- To reset to factory settings, press the KEEP COOL button for 5 seconds while the appliance is in standby mode. Attention: This is only possible during standby mode.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DISPLAY



O **LCD display** shows current settings and preparation status. Furthermore, the display will alternately show operating time and temperature in ice cream bowl.

P **Consistency / ice cream sort display bar,** reaching from „SOFTER“ on the far left to „HARDER“ on the far right.

Q **Cooling display bar**

R **KEEP COOL indicator.** Illuminates when KEEP COOL function has been set. KEEP COOL will chill the mixture for up to 3 hours and repeatedly stir it.

S **ADD MIX-INS indicator.** Flashes when individual, solid ingredients can be added.

T **PRE-COOLING indicator.** Illuminates when pre-cooling function has been set and compressor is cooling the machine. COOLING will illuminate when machine is in preparation phase.

U **READY indicator.** Illuminates when pre-cooling is completed or when mixture has reached correct temperature or when set time in MANUAL mode is up.

V **PRESS START** illuminates at end of pre-cooling phase to indicate that machine has cooled down enough to start ice cream preparation.

W **REMOVE BLADE** illuminates when ice cream preparation has finished and blade can be removed from the bowl.

X **Signal volume display.** Indicates current volume: loud 🔊, soft 🔉 or silent 🔇. When set to ♫, machine will play a melody. 🔒 indicates that child lock is on.

Y Arrow next to the **AUTO** indicator will illuminate when the AUTOMATIC-function is set.

Z Arrow next to the **MANUAL** indicator will illuminate when the MANUAL-function is set.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ ACCESSORIES FOR THE ICE CREAM MACHINE

Anodized ice cream bowl

Scraper for removing mixture from bowl

Paddle

Bottle brush for cleaning paddle and bowl

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your SOLIS Gelateria Pro, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the ice cream machine, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids. Water can enter the housing and damage the appliance! If the appliance or power cable should come into contact with water, immediately pull the plug out from the socket using dry rubber gloves.
2. Before using the appliance, check that the voltage stated on the appliance matches your mains voltage.
3. Place the appliance while in function on a stable, level and dry surface, like a table or bench. Vibration during operation may cause the appliance to move. Therefore do not place the ice cream machine near the edge of a bench or table during operation. Please maintain a minimum distance of 15 cm to adjacent walls to avoid overheating your machine.
4. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can not be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance. Fully unwind the cord before use.
5. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
6. Your SOLIS Gelateria Pro is fitted with a compressor that always requires an upright position. Never separate appliance from feet and always place on feet with the opening facing upwards. Always use and store appliance standing on feet.
7. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
8. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
9. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.

Downloaded from www.vandenborre.be

10. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
11. Do not leave the ice cream machine unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
12. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by SOLIS or a SOLIS approved service centre.
13. Never place the ice cream machine in a place where it could fall into water (e.g. next to a sink).
14. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
15. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
16. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
17. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
18. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
19. The ice cream machine is not for outdoor use. Do not use in moving vehicles or boats.
20. Check your ice cream machine before each use.
21. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to SOLIS or a SOLIS approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
22. People with limited physical, sensory or mental capacities (including children) are not permitted to use the ice cream machine, except when supervised by a person responsible for their safety or are instructed by this person, exactly how to use the appliance.
23. The machine can be operated by children older than 8 years when they have been properly instructed how to correctly operate the machine and safety hazards have been pointed out to them which they have completely understood.
24. The machine should not be cleaned by unsupervised children.
25. Children must be supervised to avoid them playing with the machine.
26. Ensure that the SOLIS Gelateria Pro is properly assembled before using it. How this is done you can learn from this manual.
27. Only use the included paddle and ice cream bowl with this machine.

Downloaded from www.vandenborre.be

28. Always ensure that the machine is turned off and unplugged before mounting the paddle.
29. Always ensure that the paddle is properly attached to the shaft before using the ice cream machine.
30. Never cover up the air vents while the machine is in use.
31. Always turn off the machine by pressing the START/PAUSE button and then the POWER button before resetting, disassembling or cleaning the machine. Then, disconnect the power plug from the outlet and wait until the motor, the compressor and the paddle have come to a stop. This also applies when the machine is not in use.
32. Use the ice cream machine and paddle with caution. Never reach into the ice cream bowl or touch the paddle while the machine is in use. While machine is in use, no body part, hair, clothing or kitchen tool must come in proximity of the rotating paddle.
33. Should any objects (f.e. scraper or kitchen tools) fall into the ice cream bowl during use, press the START/PAUSE button, unplug the machine and remove the object only after motor and paddle have come to a stop.
34. When removing the ice cream from the ice cream bowl, turn off the machine with the START/PAUSE and the POWER button, unplug it and wait until motor, compressor and paddle have come to a stop.
35. Always remove paddle before cleaning.
36. Only use the SOLIS Gelateria Pro for preparing ice cream and sorbet.
37. Never use the ice cream machine without foods or liquids in the ice cream bowl.
38. Never put ingredients directly into the ice cream bowl chamber. Ingredients must only be put into the ice cream bowl.
39. Always check if the ice cream bowl chamber and the outer surface of the ice bowl are absolutely clean and dry before using the machine.
40. Do not pour any hot or boiling liquids in the bowl. Liquids must always cool down before being put into the ice cream bowl.
41. Keep the machine clean. Please refer to notes given in the „Maintenance and cleaning“ section of this manual. Only the paddle can be cleaned in the upper drawer of the dishwasher. Other parts must not be placed in the dishwasher.
42. Even when the machine is not in use, the lid should only be removed for short periods of time.
43. Never store explosive or flammable substances like aerosol containers (deodorant sprays, hair sprays etc.) in the ice cream machine.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ YOUR SOLIS GELATERIA PRO IS FITTED WITH THESE EXTRAS

AUTOMATIC MODE

The built-in automatic mode will stir and cool down ingredients to the desired temperature and consistency. Choose one of the pre-programmed functions: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato (italian ice cream) and Ice-Cream (classic ice cream). A signal will sound when preparation has finished.

MANUAL MODE

Allows manual setting of preparation time if recipe states an exact duration of time.

CHOICE BETWEEN 4 ICE CREAM VARIETIES AND CONSISTENCIES

Your SOLIS Gelateria Pro has four pre-programmed ice cream functions - choose between Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato or classic ice cream.

PRE-COOL FUNCTION

Pre-cooling your machine before preparation is advised, especially if you want to shorten preparation time. This optional function will cool the machine down to -10° to -30°C in 5 – 10 minutes.

KEEP COOL FUNCTION

When desired consistency is reached, the KEEP COOL function will avoid melting of the mixture. In this setting, compressor and paddle motor will operate at intervals to ensure desired consistency.

CHILD LOCK

With the child lock, you can assure that children won't change machine settings during operation. Press the PRE-COOL / HOLD button for 2 seconds during operation to activate child lock. To turn off this feature, press the PRE-COOL / HOLD button for another 2 seconds.

Downloaded from www.vandenborre.be

ADD MIX-INS

Solid ingredients like chocolate chunks or fresh fruit that can not be added right at the start but can be added through the hinged opening later on. Your SOLIS Gelateria Pro will emit an acoustic signal and the ADD MIX-INS indicator will flash to notify that you can add your solid ingredients.

ACOUSTIC „DONE“ SIGNAL

Your machine will emit an acoustic signal once ice cream preparation has finished. You can individually set the volume of this signal: loud, soft or silent.

When you choose the ♫ setting, a little melody will sound at the end.

▲ BEFORE STARTING OPERATION

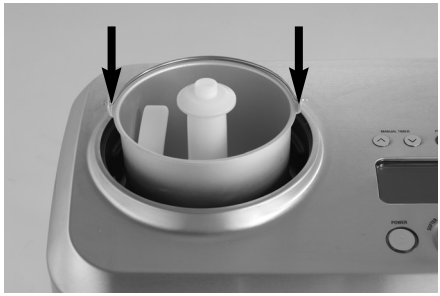
- Attention: Your SOLIS Gelateria Pro is fitted with a compressor that always requires an upright position. Never separate appliance from feet and always place on feet with the opening facing upwards. Always use and store appliance standing on feet.
- Before using your ice cream machine for the first time, please remove all stickers. Assure that all accessories and appliance parts have been removed from the packaging before disposing of it.
- Remove lid, ice cream bowl and paddle from the machine. Clean these parts with some mild washing-up liquid and warm water and carefully rinse everything. Dry all the parts.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ ICE CREAM PREPARATION IN AUTOMATIC MODE

1. Mount the paddle to the shaft in the ice cream bowl.
2. Add prepared mixture or ingredients following the order given in the recipe into the ice cream bowl. Wipe eventual remains off the rim of the ice cream bowl.
3. **Note:** Always insert the paddle into the ice cream bowl before adding the ingredients. While filling the ice cream bowl, it should always be removed from the bowl chamber. This will avoid ingredients spilling into the bowl chamber.
4. **Attention:** It is very important that the paddle is mounted to the shaft firmly and exactly. Otherwise, the ingredients can not be churned.

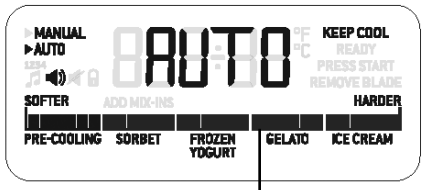
5. Check if the bowl chamber and outer surface of ice cream bowl are absolutely dry before inserting the bowl into the bowl chamber.
6. Insert the ice cream bowl into the bowl chamber.
7. There are two notches in the bowl chamber. When inserting the bowl into the chamber, be careful to ensure that the joints of the bowl handles lock into these notches.



Downloaded from www.vandenborre.be

8. Place the lid on the ice cream bowl. To close the lid, place it in a way that the marking ALIGN ^ on the lid aligns with the marking ALIGN v (open lock) on the appliance and turn it clockwise to the LOCK v (closed lock) position. **Attention:** Please don't open the lid while the machine is in use unless explicitly mentioned in the recipe. If you need to add ingredients while the machine is churning, open the smaller lid using the loop.
9. Completely unwind the power cord and plug the power plug into a suitable power outlet.
10. Press the POWER button to turn on the machine. The POWER button will illuminate white. AUTO will appear on the LCD-display. The Cooling bar and Consistency bar will illuminate as well. The small arrow to the left should point to AUTO, indicating that AUTOMATIC mode is switched on. To ensure that the machine is in AUTOMATIC mode, turn the consistency dial. Only in AUTOMATIC mode you can set hardness of the ice cream mixture.

Cooling bar will illuminate

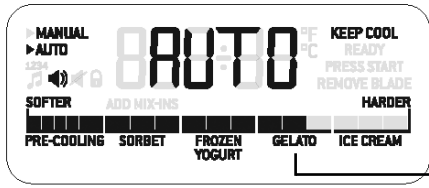


Consistency bar will illuminate

Downloaded from www.vandenborre.be

USING THE CONSISTENCY SELECTION DIAL

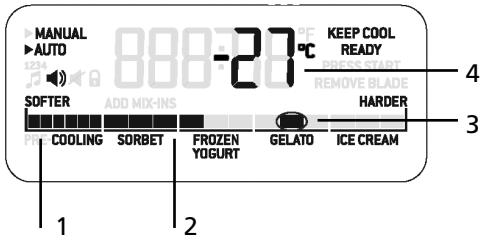
- To set the machine to the desired consistency, turn the dial to the left or right. Softer, less frozen ice cream varieties like Sorbet are to the left of the bar. Harder ice cream varieties like classic ice cream are to the right of the bar.



This consistency setting has been determined

STARTING ICE CREAM PREPARATION

- To begin ice cream preparation, press the START/PAUSE button. The button surround will illuminate red. The rectangles in the Cooling bar will illuminate successively to indicate that the machine is beginning preparation. The ice cream machine will now cool and churn the mixture until the desired consistency has been reached. The Cooling bar will scroll from the left to the right until the mixture is cooled enough for the first rectangle to illuminate permanently. The further the cooling of the mixture progresses, the more rectangles will permanently illuminate in the Cooling bar – until they reach the desired hardness. Depending on the temperature of the ingredients it might take a little time for the Cooling bar to begin illuminating. As soon as the mixture reaches the desired hardness the last rectangle will flash, serving as the endpoint of the setting. The display will alternately state elapsed preparation time and current cooling temperature.



1. Cooling status
2. Currently reached consistency hardness
3. Desired hardness
4. Operation time / temperature

- As soon as the desired setting is reached, the compressor and motor will stop and the display will state READY and REMOVE BLADE. The acoustic signal will sound to indicate that ice cream preparation has finished. (Unless silent mode is activated). **Note:** To stop preparation at any point while the machine is in use, you can press the START/PAUSE button. The red light surrounding the START/PAUSE button will flash. To resume operation, press the button again and the red control light should illuminate permanently.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ ICE CREAM PREPARATION IN MANUAL MODE

- Proceed as described in points 1 - 10 on pages 117 and 118.
- Press the POWER button to turn on the machine. The POWER button will illuminate white. AUTO will appear on the LCD-display to indicate that the machine is in AUTOMATIC mode. The Cooling bar and Consistency bar will illuminate as well. The ice cream machine and display will always start in the last mode or setting that was used.
- Press the MANUAL TIMER buttons ∨ or ∧ to get to MANUAL mode. The little arrow to the upper left should point to MANUAL.
- By repeatedly pressing the ∨ or ∧ buttons you can increase or decrease preparation time in 5-minute steps. You can set preparation time between 15 and 180 minutes. The set time will show up on the display.
- The mixture averagely requires approx. 50 minutes to turn into ice cream by cooling and churning.
- Press the START/PAUSE button to start ice cream preparation. The red light surrounding the button will illuminate to indicate that ice cream preparation is beginning.
- As soon as the set time has expired the compressor and motor will stop and READY will appear on the display.
- Note:
  - If you press the START/PAUSE button again during preparation, the time and operation of the machine will be stopped. The red light surrounding the button will flash. To resume, press the button again.
  - If you want to reset the timer, press the START/PAUSE button for 2 seconds to delete the timer-setting.
  - The timer can be reset anytime.

CONSISTENCY SELECTION DIAL

- Consistency can not be set in manual mode.

Downloaded from www.vandenborre.be

„KEEP COOL" FUNCTION

- The KEEP COOL function will keep the frozen dessert cooled and churned for up to 3 hours.

a) After preparation, press the KEEP COOL button. The button surround will illuminate and the display will state KEEP COOL.

b) In this mode, the appliance will cool and churn the ice cream mixture to maintain the desired consistency. Additionally, the compressor and paddle will turn on at intervals.

- NOTE: In KEEP COOL mode, the compressor and motor will turn on at intervals to check the consistency of the mixture. The paddle will only turn if the mixture does not have the desired consistency anymore.
- The KEEP COOL function can be switched on or off at any time by pressing the KEEP COOL button.

Exact time setting of the „KEEP COOL" function in MANUAL mode:

- Pressing the KEEP COOL button in MANUAL mode will stir and churn the mixture for set time. A red light will illuminate and the display will state KEEP COOL when function is selected. The paddle will turn as soon as the mixture does not have the set consistency anymore.

TURNING OFF THE MACHINE

- To turn off the machine, you have to press the START/PAUSE button and, after that, the POWER button - all control lights as well as the display will go out. You should always unplug the machine when not in use.

„PRE-COOL" FUNCTION

- The PRE-COOL function decreases preparation time by lowering the temperature in the ice cream machine. It can be switched on optionally and is ideal to use if you have to prepare a mixture outside of the ice cream bowl or if you want to speed up ensuing ice cream preparation.
- You can either add the ice cream mixture into the bowl and put it in the chamber right from the start or you can put it into the bowl and then into the chamber once the display states READY.

a) Attach the paddle to the shaft in the ice cream bowl.

b) Plug the machine into a suitable power outlet.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Note:** The PRE-COOL function can only be switched on while the machine is in standby mode, meaning the machine is plugged in and switched on by pressing the POWER button but the START/PAUSE button has not yet been pressed.

c) To activate the PRE-COOL function press the PRE-COOL button while the machine is in standby mode. The control light surrounding the button will change from white to red to indicate that the machine is working in pre-cooling mode and will lower inside temperature to -10° to -30°C in 5 - 10 minutes.

d) In PRE-COOL mode, the display will state the temperature in the ice cream bowl chamber, the PRE-COOLING (T) indicator will illuminate and the rectangles in Cooling bar (Q) will illuminate one after another to indicate that the machine is in PRE-COOL mode.

e) The display will state READY and PRESS START will flash as soon as optimal temperature is reached. Add the prepared ice cream mixture into the bowl and put it into the bowl chamber (provided it is not inserted already) and start preparation with the START/PAUSE button.

- **Note:** If the START/PAUSE button is not pressed after the READY indicator has illuminated, the paddle will start turning after 15 minutes. However, this will not start ice cream preparation. Ice cream preparation only starts after the START/PAUSE button is pressed.

f) After 20 minutes, the machine will automatically go from PRE-COOL back to standby mode. The pre-cooling function can be switched off manually, either by pressing the PRE-COOL button again or by pressing the START/PAUSE button which stops the pre-cooling function.

- Remember:

  To start ice cream preparation, in any case the START/PAUSE button has to be pressed after pre-cooling.

  The PRE-COOL function can not be activated when the START/PAUSE button has been pressed earlier.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ CLEANING AND CARE OF YOUR SOLIS GELATERIA PRO

- Before you start cleaning, please check if the ice cream machine is turned off and unplugged. The ice cream machine is turned off when the light surrounding the POWER button and the entire control panel have gone out. Please wait for the compressor to completely cool out before cleaning the appliance.

CLEANING THE STAINLESS STEEL HOUSING

1. Wipe clean the housing and the display using a soft, damp cloth. Do neither use dry kitchen towels/cloths for the display nor aggressive or abrasive cleaners or scrubbing sponges to clean the housing and appliance accessories as they might scratch the surfaces.

   Note: Never immerse the machine in water and never place it in dishwasher. Ensure that the buttons and display do not come in contact with water or cleaning agents.

2. To clean the ice cream bowl chamber, the machine needs to be at room temperature. Wipe clean the bowl chamber with a damp cloth, eventually using some washing-up liquid. Carefully remove possible remains of cream, milk, chocolate etc. with a soft cloth.

3. All surfaces must be completely dry before inserting the plug back into the power outlet.

CLEANING THE ICE CREAM BOWL

- Outside of the bowl chamber, fill half the ice cream bowl with warm water and add mild washing-up liquid. Leave the water in the ice cream bowl for approx. 10 - 20 minutes before cleaning it with a soft sponge and rinsing it with clear water. Only reinsert the ice cream bowl into the machine when it is completely dry.
- Attention: The ice cream bowl must not be cleaned in the dishwasher!

CLEANING THE LID

- The lid can be cleaned in warm water with mild washing-up liquid and a soft sponge. Do not use aggressive, abrasive cleaners or scrubbing sponges as they might scratch the surface of the lid. Only put the lid back on the ice cream bowl when it is completely dry.

Downloaded from www.vandenborre.be

CLEANING THE PADDLE

- Rinse the paddle with warm water and mild washing-up liquid. You can clean the middle section of the paddle and remove any ice cream remains with the enclosed bottle brush. Let the paddle dry completely before putting it into the ice cream bowl.
- **Attention:** The paddle can be cleaned in the top drawer of the dishwasher.

▲ STORAGE

1. Check if the machine is turned off and unplugged.
2. Check if the housing and all appliance parts are absolutely clean and completely dry.
3. Put the paddle into the ice cream bowl which in turn you should place in the bowl chamber.
4. Place the lid on the ice cream bowl.
5. Store the appliance in an upright position in a dry, dark place. Optimally, use the original packaging. Do not place anything on top of the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TIPS FOR PERFECT ICE CREAM

- Please consider that preparation time of your ice cream depends on multiple factors: Room temperature, temperature of ingredients and whether or not the appliance is pre-cooled. The cooler the ingredients, the quicker ice cream preparation will be. Usually, preparing ice cream will take approx. 50 minutes.
- If you are preparing a recipe using warm ingredients, preparing the ice cream mixture one day in advance is advisable. If this is impossible, you should let the mixture cool out for at least 4 hours before putting it into the ice cream machine.
- Always remove the ice cream bowl from the machine when putting in the ingredients. Only put back the ice cream bowl after that.
- The recipes listed in this recipe book use cream, milk, eggs and sugar. When required due to health, allergies or a diet, similar foods can be used to replace these ingredients. However, please consider that this might change the taste and consistency of the ice cream.
- Most ice cream varieties increase in volume during cooling and churning. When not mentioned otherwise, all ice cream recipes listed in this recipe book will result in approx. 1 litre of frozen dessert. Should you desire to prepare other ice cream recipes, use a maximum amount of 700ml of ingredients to ensure that the mixture has enough room to gain in volume.
- Alcohol inhibits the mixture from freezing. Thus, it is advisable to add alcohol to the mixture just at the end of the preparation process.
- At the end of preparation, the consistency of the ice cream will usually be so soft that you can easily poke a spoon into it. If you want to serve the ice cream as scoops or on waffles or cones, putting it into the freezer for another two hours before serving is recommended.
- If you want to store the ice cream in the freezer, an air-tight container should be used. This will prevent ice crystals from forming. Covering the ice cream with baking paper will also counteract ice crystals.
- **Note:** Never place the ice cream bowl in the freezer!
- Homemade ice cream will taste best when consumed fresh, meaning within one week after preparation. However, it may be stored for up to two weeks in the freezer.
- If you want to serve ice cream directly from the freezer, you should let it stand at room temperature for 5 to 10 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ TIPS FOR MAKING ICE CREAM WHEN USING WARM INGREDIENTS

Classic, creamy ice cream is made from a warm mixture of milk, cream and eggs.

With these tips, this variation will be particularly successful:

- Ensure that all ingredients are absolutely fresh.
- The eggs should be at room temperature. The recipes use medium-sized eggs, approx. weighing 59g.
- Measure all ingredients before starting preparation and have them ready.
- Either use an egg whisk or an electric mixer. Whisk the egg yolks and the sugar until you have a lightly coloured, fluffy, thick mixture.
- For heating, use a saucepan with a heavy bottom.
- When heating cream/milk, do not let it boil! Take the cream/milk off the stove once little bubbles form at the side of the saucepan.
- While heating the cream/milk, whisk up the mixture of eggs and sugar. Only starting doing this when the cream/milk is heated up might cause the cream/milk getting too hot or separating later on.
- Ensure that the mixture is permanently stirred with a wooden spoon until it thickens. A wooden spoon with a flat bottom is suited best for this. To check if the mixture has reached the right consistency, dip the spoon into the mixture. When you take the spoon out of the mixture, run your finger down the back of spoon. If you can see a finger mark, the mixture is thick enough. Remove the saucepan from the stove.
- If the mixture separates or congeals, the heat was too high. In this case, you will need to start again.
- Do not leave the mixture unattended while cooking!
- The egg mixture will take approx. 5 - 15 minutes to thicken, depending on the quantity.
- Let the egg mixture cool out at room temperature and stir it occasionally to release heat until no steam is visible. When the egg mixture is cooled, place it in the fridge until it is well chilled.
- Cover the surface of the ice cream mixture with a cling film to avoid skin forming on top.
- To cool the ice cream mixture even quicker, you can transfer it into a metal bowl and, inturn, place the bowl in a cold water bath. Permanently stir the mixture until it is well chilled.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ VITAL INGREDIENTS FOR DELICIOUS ICE CREAM

Making delicious ice cream yourself from fresh, tasty ingredients that you can enjoy whenever you want becomes easy with the SOLIS Gelateria Pro ice cream machine. These are the basic ingredients:

EGGS

- The recipes use medium sized eggs, weighing approx. 59g. The eggs give the mixture volume, stabilize and emulsify it.
- Attention: Avoid using older eggs, especially if not cooking the egg mixture. **Pregnant women are advised not to consume ice cream made with raw eggs.**

SUGAR

- The recipes use raffinated sugar which easily dissolves and prevents forming of ice crystals.
- As a general rule: The more sugar you add, the lower the freezing point of the water in the mixture will be. This prevents the mixture from becoming a hard, large clump that is difficult to portion.

MILK

- The recipes use whole milk. Using skimmed milk is possible but will produce different results. Skimmed milk should only be used in recipes where cooking the mixture is not required. Skimmed milk increases the risk of the mixture separating during heating.

CREAM

- The recipes use liquid cream. Cream will make the mixture softer and more creamy.
- Reduced fat cream can only be used in recipes where heating the mixture is not required, as the risk of the mixture separating is high.

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
The ice cream does not freeze.	• You did not press the START/PAUSE button • Does the mixture contain alcohol? Too much was added, or too early. • Be careful to ensure air circulation around the machine. We recommend a minimum distance of 15cm between appliance and adjacent items/the wall.
The paddle does not move.	• The paddle doesn't move when the PRE-COOL function is selected for the first 5 minutes. • Check if the paddle is properly fitted onto the shaft. If the shaft doesn't move either, please contact a SOLIS service center.
The lid does not lock.	• The paddle and ice cream bowl are not properly positioned - ensure the handles of the bowl are inserted into the grooves in the bowl chamber and the paddle is fixed to the shaft.
The ice cream dessert is not frozen in stated time.	• The mixture was too warm when added into the bowl. • Different ingredients and quantities affect freezing time. Ingredients such as eggs or alcohol require a little more time.
The ice cream bowl can not be removed after preparation.	• Ingredients may have spilt over the bowl's side into the bowl chamber. Turn off the machine and let the ice cream melt for 10 to 20 minutes. Remove bowl and clean the inside of the bowl chamber.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUESTION	ANSWER
How do I prepare very soft ice cream (soft serve)?	• The varieties of ice cream on the hardness indicator only serve as a rough guide. Try out the softest setting, „Sorbet". Should the ice cream turn out too soft, you can use a harder setting.
I want my ice cream even harder!	• Remove finished ice cream from the bowl, place in an air-tight container and put in freezer for 1 to 2 hours or as long as it takes for ice cream to reach desired hardness.
Can I not add my mix-ins directly to the mixture?	• We recommend adding mix-ins at the end when the ADD MIX-INS indicator is flashing. **Note:** Often ingredients will blend when added too early.
My ice cream machine seems to vibrate briefly.	• The built-in compressor is mounted on special rubber feet to minimize noise and vibration during use. When no cooling is necessary, the compressor will automatically turn off and small vibrations could occur for 1 - 2 seconds. This is absolutely normal.
The control panel does not work.	• Did you activate the child lock? Press the HOLD button for 2 seconds to deactivate the child lock.
The ice cream machine does not remember it's last setting.	• The built-in computer will only remember settings when the START/PAUSE button was pressed.
Temperature is displayed in Fahrenheit.	• Press the °F °C button to change temperature unit to Celsius.
Ice cream is not cooled although compressor is on.	• Is the PRE-COOL function activated? • To increase compressor life, a self timer is built in. Please allow 3 minutes for the compressor to reactivate.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUESTION	ANSWER
My ice cream has many ice crystals in it. Why?	• Some desserts have a higher water content which will make the mixture more icy.
When I get my ice cream from the freezer it is very hard. Why?	• Homemade ice cream always is harder than bought ice cream, as it contains less air. We recommend taking the ice cream out of the freezer 5 to 10 minutes before serving.
Can I put the ice cream bowl into the freezer?	• We do not recommend placing the ice cream bowl in the freezer. The ice cream will freeze solid in the bowl and be very difficult to remove. Please never use any sharp or metal tools to remove ice cream from the bowl, as this might scratch the surface.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-Nr.	Type 850
Product description	Ice cream machine
Voltage/Frequency	220-240V ~ / 50Hz
Output	170-200 watts
Measurements	approx. 42 x 27 x 29 cm (W x H x D)
Weight	approx. 13,2 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

▲ DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Directions for proper disposal of the product according to EU directive 2002/96/EU

Please dispose of this appliance like a cooling device. At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

SOLIS reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

SOLIS AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Recipes

Note: One cup in these recipes equals a cup size of 250 ml.

The **spoon test** mentioned in some of the recipes works as follows: To test consistency, dip a wooden spoon into the crème. Take it out and run your finger down the back of the spoon. A visible finger mark should remain.

In this case, the mixture is thick enough.

SOLIS would like to wish you every success!

Downloaded from www.vandenborre.be

BASIC VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

2 cups (500ml) pouring cream

1 cup (250ml) milk

1 vanilla bean, split and seeds scraped with a spoon or
1 teaspoon vanilla extract

5 egg yolks

1/2 cup (125g) sugar

- Method

1. Place cream, milk and vanilla bean and seeds into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Remove vanilla bean from the saucepan.
4. Slowly whisk hot cream into the egg mixture.
5. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
6. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
7. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
8. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUICK VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1 cup (250ml) pouring cream

  1 1/4 cups (310ml) whole milk

  3/4 cup (175ml) sweetened condensed milk

  1 teaspoon vanilla extract

- Method

1. Place cream, milks and vanilla extract into a large jug and stir to combine. Refrigerate in the fridge until cold.
2. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
3. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

CHOCOLATE ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  2 cups (500ml) pouring cream

  1/2 cup (125ml) milk

  4 egg yolks

  1/3 cup (80g) caster sugar

- Method

1. Place cream, milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot chocolate cream into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour cold mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
7. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

   TIP: For a bigger chocolate treat, add 1/4 cup grated dark chocolate once machine specifies „ADD MIX-INS".

Downloaded from www.vandenborre.be

STRAWBERRY AND RHUBARB ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1 1/2 cups (375ml) pouring cream

  1/2 cup (125ml) milk

  4 egg yolks

  1/3 cup (80g) caster sugar

- Fruit mixture

  250g fresh strawberries

  200g rhubarb, cut into 2cm pieces

  1/4 cup (60g) caster suger

- Method

1. To make the ice cream base, place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot cream into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. To make fruit mixture, blend strawberries until smooth then push through a fine sieve to remove seeds. Place strawberry puree, rhubarb and sugar into a small saucepan; stir constantly over a low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer, stirring occasionally until the mixture has reduced to 1 cup. Do not over stir or the rhubarb will break down too much. Refrigerate until cold.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Once both mixtures are cold, gently fold together before churning.
8. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
9. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

APPLE CRUMBLE ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1 1/4 cups (310ml) pouring cream

  3/4 cup (180ml) milk

  1/2 cup (125ml) sweetened condensed milk

  1/4 teaspoon ground cinnamon

- Ingredients for apple mixture

  1 granny smith apple, peeled, cored and thinly sliced

  2 tablespoons caster sugar

  1 tablespoon water

- Ingredients for crumble

  1/4 cup (60g) plain flour

  2 tablespoons soft brown sugar

  1/4 tablespoon baking powder

  1 tablespoon rolled oats

  40g butter (unsalted)

- Method

  To make the crumble:

  Preheat oven to 200°C. Line a baking tray with baking paper. Combine crumble ingredients in a bowl and rub together with fingertips until butter is mixed through other ingredients. Spoon mixture onto baking tray and bake in oven for about 10 – 15 minutes or until golden. Allow crumble to cool on tray.

Downloaded from www.vandenborre.be

To make apple mixture:

Combine sliced apple, sugar and water into a small saucepan; stir over a medium heat until the sugar has dissolved. Cover and cook for 5 minutes or until apples are tender; remove from heat and allow to cool. Refrigerate until well chilled.

To make ice cream:

1. Place cream, milk, condensed milk and cinnamon into a large jug. Stir until combined. Pour into ice cream bowl, set ice cream maker to desired setting and churn.
2. Once machine specifies „ADD MIX-INS“, add apple mixture and 1/2 cup of the crumble mixture. Wait until the ice cream preparation has finished.
3. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

COOKIES AND CREAM ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1 cup (250ml) pouring cream

  1 cup (250ml) milk

  1/2 cup (125ml) sweetened condensed milk

  1 teaspoon vanilla extract

  6 chocolate cream filled cookies, crushed

- Method

1. Place cream, milks and vanilla extract into a large jug and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour cold cream into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once machine specifies „ADD MIX-INS“, add crushed cookies. Wait until the ice cream preparation has finished.
4. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

SALTED CARAMEL ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

1 1/2 cups (375ml) milk

7 egg yolks

1 cup (250g) sugar

3 tablespoons water

1 1/4 cups (310ml) pouring cream

1 teaspoon fine sea salt

- Method

1. Place milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until milk just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks in a bowl until pale and thick. Slowly whisk hot milk into the eggs. Set aside.
3. Combine sugar and water in a saucepan and stir over low heat until the sugar has softened and started to dissolve. Increase heat to a medium-high heat, brush down sides of saucepan to dissolve any sugar crystals and cook without stirring until the toffee starts to turn a rich golden colour. Remove from heat and carefully pour in cream. **Note:** Mixture may splatter at this stage!
4. Return mixture to a low heat and stir until any lumps have dissolved.
5. Add egg mixture and salt and cook, stirring until mixture coats the back of a wooden spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
6. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
7. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
8. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

HONEY ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  2 cups (500ml) pouring cream

  1 cup (250ml) milk

  6 egg yolks

  1/2 cup (125g) good quality honey

- Method

1. Place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and honey in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot cream into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and start the freezing process.
7. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

PISTACHIO GELATO

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  2 cups (500ml) milk

  1/2 cup (125ml) pouring cream

  1/2 teaspoon vanilla extract

  5 egg yolks

  1/2 cup (125g) sugar

  3/4 cup shelled pistachios, roasted and chopped

- Method

1. Place cream, milk and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot milk/cream mixture into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Gelato") and start the freezing process.
7. Add chopped pistachios once machine specifies „ADD MIX-INS". Wait till the end of the ice cream making process.
8. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

CHOCOLATE HAZELNUT GELATO

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  2 cups (500ml) milk

  1/2 cup (125ml) chocolate hazelnut spread (e.g. Nutella)

  1/2 teaspoon vanilla extract

  5 egg yolks

  1/2 cup (125g) sugar

  3/4 cup roasted hazelnuts, finely chopped

- Method

1. Place milk, hazelnut spread and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until spread has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot milk/chocolate mixture into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Gelato") and start the freezing process.
7. Add chopped hazelnuts once machine specifies „ADD MIX-INS". Wait till the end of the ice cream making process.
8. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

MINT CHOCOLATE GELATO

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

1 1/2 cups (375ml) milk

1/2 cup (125ml) pouring cream

120g good quality dark chocolate, chopped

2-3 drops peppermint essence

5 egg yolks

1/3 cup (80g) sugar

60g good quality dark chocolat, finely chopped (extra)

- Method

1. Place milk, chocolate and peppermint essence into a medium heavy-based saucepan. Heat until chocolate has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot milk/chocolate mixture into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Gelato") and start the freezing process.
7. Add finely chopped chocolate once machine specifies „ADD MIX-INS". Wait till the end of the ice cream making process.
8. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

PASSIONFRUIT GELATO

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  2 cups (500ml) milk

  1/2 cup (125ml) pouring cream

  1/2 teaspoon vanilla extract

  5 egg yolks

  1/2 cup (125g) sugar

  2 – 3 passionfruit

- Method

1. Place cream, milk and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick.
3. Slowly whisk hot milk/cream mixture into the egg mixture.
4. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon. If spoon-test is succesfull, remove the saucepan from the heat.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Pour mixture into ice cream bowl with passionfruit pulp. Set ice cream maker to desired setting („Gelato") and start the freezing process.
7. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

LEMON SORBET

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  3/4 cup (180g) sugar

  1 1/2 cups (375ml) water

  3/4 cup (180ml) fresh lemon juice, chilled

  1 small egg white, lightly beaten

- Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes.
2. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
3. Pour sugar syrup, lemon juice and egg white into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Sorbet") and start the freezing process.
4. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

   Tip: To make this recipe without using the eggwhite, we recommend using the MANUAL setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

Downloaded from www.vandenborre.be

PINK GRAPEFRUIT SORBET

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  3/4 cup (180g) sugar

  1 1/2 cups (375ml) water

  3/4 cup (180ml) fresh ruby red grapefruit juice, chilled

  1 small egg white, lightly beaten

- Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes.
2. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
3. Pour sugar syrup, grapefruit juice and egg white into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Sorbet") and start the freezing process.
4. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

   Tip: To make this recipe without using the eggwhite, we recommend using the MANUAL setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

Downloaded from www.vandenborre.be

PEAR AND VANILLA SORBET

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  3/4 cup (180g) sugar

  3/4 cup (180ml) water

  1 vanilla bean, split and seeds scraped

  900g soft pears

  1/4 cup (60ml) lemon juice

  1 small egg white, lightly beaten

- Method

1. Combine sugar, water and vanilla bean and seeds in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes.
2. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
3. Peel and core pears. Blend or process until pureed. Push mixture through a sieve and discard pulp. You will need 11/2 cups liquid.
4. Discard vanilla bean and combine vanilla sugar syrup, pear juice, lemon juice and egg white into ice cream bowl.
5. Set ice cream maker to desired setting („Sorbet“) and start the freezing process.
6. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

   Tip: To make this recipe without using the eggwhite, we recommend using the MANUAL setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

Downloaded from www.vandenborre.be

RASPBERRY SORBET

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  3/4 cup (180g) sugar

  3/4 cup (180ml) water

  300g frozen raspberries

  1 tablespoon lime juice

  1 small egg white, lightly beaten

- Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes.
2. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
3. Place raspberries in a bowl and allow to just thaw. Blend or process raspberries and their juices until smooth. Push mixture through a fine sieve to remove seeds.
4. Pour raspberry puree, lime juice, sugar syrup and egg white into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Sorbet“) and start the freezing process.
5. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

   Tip: To make this recipe without using the eggwhite, we recommend using the MANUAL setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

   Quantities can be increased to 1 cup sugar, 1 cup water, 500g raspberries, 2 tablespoons lime juice. Mixture will make approximately 1 litre sorbet once churned.

Downloaded from www.vandenborre.be

QUICK FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  750g flavoured yogurt of your choice

- Method

1. Place yogurt into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Frozen Yogurt“) and churn.
2. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

YOGURT BERRY FREEZE

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  500g fresh strawberries

  2 cups (ca. 500ml) natural yogurt

  1/2 cup (125g) sugar

- Method

1. Blend or process strawberries until pureed. Remove seeds if desired by pushing through a fine sieve.
2. Combine strawberries, yogurt and sugar into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Frozen Yogurt“) and churn.
3. If you don’t want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

BANANA FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1 1/2 cups (ca. 375g) mashed ripe bananas – about 3 large

  2 teaspoons lemon juice

  2 cups (ca. 500ml) vanilla yogurt

  1 – 2 tablespoons honey, to taste

- Method

1. Combine bananas, lemon juice, yogurt and honey into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Frozen Yogurt") and churn.
2. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

LEMON HONEY FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

- Ingredients

  1/3 cup (80ml) lemon juice

  1/4 cup (60ml) honey

  2 1/2 cups (ca. 625ml) vanilla yogurt

- Method

1. Combine lemon juice and honey in a small saucepan. Cook over a low heat until the honey has melted. Remove from heat. Refrigerate until cold.
2. Combine honey mixture and yogurt in a jug; mix well. Pour mixture into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting („Frozen Yogurt") and churn.
3. If you don't want to eat the ice cream immediately, transfer the ice cream to a freezer safe container and store the ice cream for up to 1 week in the freezer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be